



/imagemdailha 6.671



@jornalimagemdailha

JORNAL

images[®]

DA ILHA

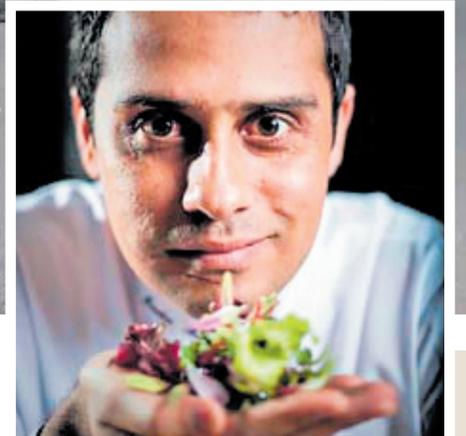
FUTURO LONGE DAS RUAS

Iniciativas como a da Força Tarefa de Defesa Orientação e Apoio às pessoas em situação de rua e do Instituto Arco-íris destacam a necessidade de olhar para o outro

• Página 5



O prédio em frente ao supermercado Xande, na rua Deodoro, Centro de Florianópolis, costumava atrair pessoas em situação de rua. Com os trabalhos da força-tarefa houve diminuição.



Carta ao Leitor **AGENDA CULTURAL****Março já chegou!**

Os últimos dias de fevereiro foram marcados por uma série de ocorrências policiais com carros e ônibus incendiados e tiros disparados a uma delegacia. Os ataques seriam uma tentativa de dispersar a mobilização policial na região do Norte da Ilha. Se já não bastasse, algumas pessoas aproveitaram a situação para espalhar notícias falsas sobre supostas invasões no Terminal Integrado do Centro.

A onda das chamadas "Fake News" ou notícias falsas tomou o país: muita gente acredita e passa para frente sem conferir se a informação está correta. Por isso, o *Imagem da Ilha* aproveita para pedir mais responsabilidade na divulgação de notícias pelas redes sociais: o ideal é sempre checar a veracidade da informação antes de compartilhá-la!

Uma notícia boa – e verdadeira! – pode ser conferida na nossa matéria de capa: a *Força-Tarefa de Defesa, Orientação e Apoio à população de rua* já colhe resultados no primeiro ano de trabalho. Formado por 17 instituições públicas e privadas, o grupo iniciou as abordagens em meados de 2017 e já realizou 58 operações nos mais diversos bairros da capital. Confira na matéria das páginas 4 e 5!

Certamente que não podíamos de deixar de parabenizar as mulheres neste 8 de março. Por isso, trazemos um pouco da história de Antonieta de Barros, a primeira deputada mulher do Brasil que se tornou símbolo de força e representatividade na nossa cidade. Além dela, descrevemos outras três mulheres que são referência em suas áreas de atuação.

No *Caderno de Gastronomia*, você confere o perfil do chef Eudes Rampinelli, No comando do *Santa Cocina* e do *Jay Bistrô*, ele teve seu trabalho reconhecido ao ganhar dois prêmios nacionais. Também tem as novidades do mundo do vinho com Eduardo Araújo, uma crônica sobre o lixo e o luxo com André Vasconcelos e as delícias da pimenta com Ceres Azevedo.

Boa leitura!

Hermann Byron



• imagem da quinzena

Foto: Luiza Kons



João dos Santos Filho, o Teté, segura sua rede de pesca no Ribeirão da Ilha

• exposição

Fundo do mar

Quem nunca se encantou com os mistérios e aventuras do mar? Mas você imaginou tudo isso dentro de um shopping center? E mais: se o ambiente cibernético tomar conta dessa aventura? Por meio de realidade virtual, a exposição "Mar, mistérios e aventuras" irá levar a família toda para uma verdadeira aventura. Até dia 16 de março, das 14h às 20h, no vão central do Beiramar Shopping. A entrada é gratuita. Mais informações: 3212-4600

Olhar o Desenho

Por meio de desenhos com barra grafite sobre papel e por trabalhos feitos com fios de telefones, a artista Flávia Duzzo aborda o pensamento sobre a linha e sobre o desenho. Oito obras serão apresentadas na exposição inédita que começou a ganhar forma há sete anos. Até dia 22 de março, na Fundação Cultural Badesc. A entrada é gratuita. Mais informações: 3224-8846

**14 BIS**

Em turnê nacional, chegou a vez de Florianópolis receber a banda 14 BIS. O show promete uma mistura única de Rock com Clube da Esquina, música clássica, progressivo, do country norte-americano ao regional brasileiro, e o que mais pintar no caldeirão de Cláudio Venturini (guitarra e voz), Sérgio Magrão (baixo e voz, único carioca do grupo), Vermelho (teclados e voz) e Hely Rodrigues (bateria). Dia 31 de março, a partir das 20h, no Teatro Ademar Rosa. Mais informações: 3664-2555

• show



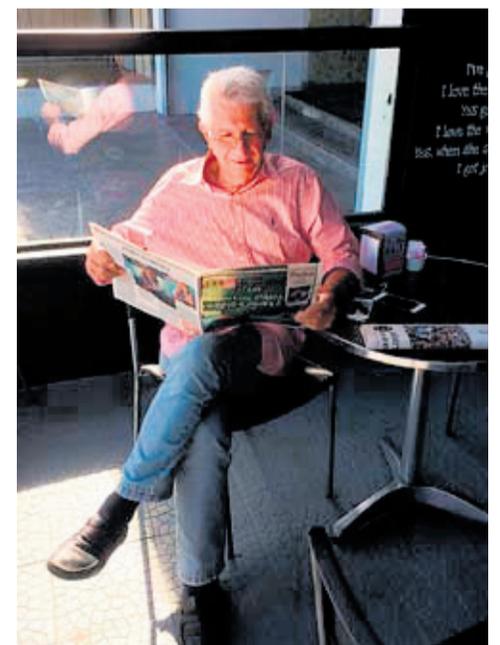
• teatro

A Bela e a Fera

Uma releitura grandiosa de um dos maiores clássicos de todos os tempos! Baseado no conto de domínio público francês, "A Bela e a Fera - O Espetáculo Musical" traz para os palcos 22 atores, bailarinos, cantores além de 50 figurinos, uma carreta de cenários, equipamentos e projeções. As vozes dos solistas cantadas ao vivo impressionam e encantam a todos, além de se emocionarem e se divertirem com os personagens cômicos. Dia 23 de março, às 20h, no Teatro do CIC. Mais informações: 3664-2628

• espaço do leitor

"O *Empresário Sydnei Gallo* em sua leitura matinal do *Imagem da Ilha*, no *Boston Café*, na Avenida Beira-Mar Norte"



Auditado quinzenalmente pelo

Baixe o leitor 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 - **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 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

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

DIA DA MULHER

A vez é delas

Neste 8 de março, o Imagem da Ilha homenageia grandes mulheres de Florianópolis por suas histórias de força e dedicação

Larissa Gaspar

Desde 2002, milhares de florianopolitanos - seja de carro, ônibus ou táxi - transitam diariamente pelo túnel de 730 metros que liga o Sul da Ilha ao Centro de Florianópolis. Poucos, no entanto, devem se perguntar o porquê de a obra levar o nome de "Antonieta de Barros". É por isso que neste Dia da Mulher, o Imagem da Ilha resgata a história desta que superou diversas barreiras durante a vida. E também de outras que são símbolo de força e representatividade na nossa cidade.

Filha de uma lavadeira e escrava liberta com um jardineiro, Antonieta de Barros nasceu em 11 de julho de 1901. Muito cedo se tornou órfã de pai e sua mãe, para ampliar o

orçamento, transformou a casa em uma pensão para estudantes em Florianópolis. Assim, ela se alfabetizou e percebeu que poderia mudar de vida por meio da educação. Sua persistência lhe deu o título que carrega até hoje: o de primeira mulher - e negra - a se tornar deputada do estado de Santa Catarina.

Antonieta faleceu no dia 18 de março de 1952 e, mesmo tendo passado duas vezes (1935-1937 e 1947-1951) pela Assembleia Legislativa e sido dona de escola, morreu pobre. A principal causa de sua vida, no entanto, permanece central até hoje: a emancipação da mulher. Por isso, neste 8 de março, o jornal Imagem da Ilha destaca a história de outras três mulheres da cidade que, assim como Antonieta, encantam pela força e representatividade.



O Brasil em que Antonieta viveu era um país em que mulheres não podiam sequer votar - direito que só se tornou universal em 1932

ALEXANDRA CANDEMIL

Advogada trabalhista e professora universitária, 48 anos

O desejo de fazer justiça sempre foi um ideal para Alexandra Candemil. Por isso, Alexandra quis estudar Direito. E assim foi. Ela se formou pela Universidade Federal de Santa Catarina e, desde 1994, atua como advogada trabalhista. Também é sócia da Candemil Advogados Associados, empresa que fundou com o irmão. Além da intensa atividade no escritório, ela dá aulas na faculdade de Direito do Cesusc desde 2002, onde também é professora convidada da Pós-Graduação. "Sempre mantive as duas profissões bem unidas: a advocacia e a docência. Para mim, elas se completam e enriquecem a cada dia a minha trajetória profissional", conta.

Um dos momentos mais marcantes para a Mestre em Relações Internacionais para o Mercosul, foi a posse da cadeira nº 29 na Academia Catarinense de Letras Jurídicas, sendo a segunda mulher a ingressar na instituição. Paralelamente aos compromissos de trabalho e à dedicação incansável aos dois filhos, a florianopolitana é autora de livros e de diversas publicações. "Sou muito disciplinada e sei usar o tempo em meu favor. Tenho uma vida social e amigos fiéis. Minha família e os meus filhos são meu porto seguro", revela a advogada.

Para ela, ser feliz é entregar-se ao seu propósito de vida e libertar-se de regras que não fazem sentido. "Sempre digo: a mulher deve buscar sua independência profissional e aprimorar-se sempre na sua área de atuação. É trilhar um objetivo e perseguir-lo", diz.

Foto: Rudi Bodanese

**MELINA MORÉ BERTOTTI**

Neurocirurgiã, 34 anos

Foto: Acervo Pessoal



Desde pequena, Melina Moré tinha interesse pelo funcionamento do corpo humano, principalmente o cérebro que sempre foi uma paixão. Foi esta paixão que a motivou a concluir os estudos em medicina, pela Universidade Federal de Santa Catarina em 2009 e a residência de Neurocirurgia, em 2015, no Hospital Governador Celso Ramos. "Quando externei minha vontade em fazer neurocirurgia ouvia: é muito trabalhoso, requer muita dedicação, não é coisa para mulher. Até minha mãe sugeriu que eu fizesse otorrinolaringologia", confessa.

Apesar dos comentários e da pouca representatividade feminina no campo da neurocirurgia, ela não desistiu. Disputou a única vaga de residência no Celso Ramos com outros 37 homens e foi escolhida. Durante a residência, demonstrou interesse por tumores cerebrais e foi estimulada a fazer uma especialização fora do país, mais precisamente nos Estados Unidos. Inscreveu-se para o serviço de neurocirurgia de Harvard, no Brigham Women's Hospital em Boston - um dos mais concorridos do mundo.

Enquanto aguardava a boa notícia, trabalhou no Hospital Infantil Joana de Gusmão, sendo novamente a primeira neurocirurgiã do serviço e no Hospital da UNIMED. Atualmente está em Boston, onde descobriu ser a segunda mulher da história de Harvard a fazer um "clinical fellow" - programa de especialização e treinamento avançado com bolsa de estudos. "Nesse dia Internacional das Mulheres o que posso dizer: -vá firme na direção da sua meta, lute, acredite e jamais permita que gênero ou raça limitem o seu sonho".

"MARIA GERTRUDES DA LUZ GOMES

Presidente da AVOS, 85 anos

Maria Gertrudes da Luz Gomes - a vovó Gertrudes - é exemplo de doação e amor ao próximo. Aos 85 anos, sendo 42 trabalhando como voluntária, ela é viúva, mãe de um filho já falecido, avó de 4 netos e bisavó de 5 crianças. Maria Gertrudes já mudou a vida de centenas de crianças e seus familiares, seja pelo trabalho como presidente da Associação de Voluntários de Saúde do Hospital Infantil Joana de Gusmão (AVOS), de Florianópolis ou apenas pela paz que sua figura maternal transmite.

"Cada dia eu tenho mais alegria em estar aqui nesse hospital ajudando a amenizar o sofrimento das nossas crianças, e também a dar uma palavrinha de carinho e de conforto para os pais, que às vezes estão tão fragilizados com a doença dos filhos", conta. Foi com esta motivação que ela, e um grupo de amigas donas de casa, começaram a trajetória de voluntariado do então Hospital Edite Gama Ramos e, mais tarde, no Hospital Infantil Joana de Gusmão.

Com o tempo, surgiram novos desafios às voluntárias: ajudar o hospital a adquirir equipamentos, comprar remédios, reformar as instalações do hospital, construir uma casa de apoio para crianças com câncer e seus familiares e, mais recentemente, construir um novo ambulatório de oncologia. Para dona Gertrudes, um sonho só se torna realidade quando é sonhado em conjunto. "Às vezes as pessoas estão tão envolvidas com suas próprias coisas, que esquecem que elas podem dar um pouco do seu tempo para tantos que precisam", reflete.

Foto: Alessandro Darabas



Fotos: Larissa Gaspar



Valcioni Lima:
“Eu queria uma oportunidade, porque estou melhorando cada vez mais. Já voltei para minha família e estou vivendo para os meus filhos. Não faço mais as coisas erradas que fazia”

Diagnóstico

Dados do Diagnóstico Social Participativo da População em Situação de Rua, realizado pelo Instituto Comunitário Grande Florianópolis (ICOM) com auxílio da própria população de rua da cidade revelou que 70% destas pessoas exercem alguma atividade remunerada, que a maioria são homens e que 65% têm entre 30 a 49 anos. Para mudar a realidade destas pessoas, o procurador Paladino afirma que o trabalho de persuasão e conscientização quanto à necessidade de enxergar outras perspectivas de vida é essencial. “A rua oferece atrativos, como a liberdade irrestrita e o fácil acesso a drogas a bebidas. É esse vínculo que se busca quebrar”, destaca

Coordenadora do projeto RD Rua e integrante do Movimento Nacional População de Rua, Carolina Pommer reflete que por mais que se queira fazer um trabalho ‘bom’, não existe uma rede qualificada para isso “Você aborda a pessoa e faz o que com ela? Se não tem CAPS AD III, se não há moradia para todos ou aluguel social? Se temos um albergue em que se precisa de bons antecedentes e documentos? Não é só questão de rigor, trata-se de ter compreensão e respeito com a dinâmica da rua”, comenta a coordenadora.

Um dos problemas identificados pela força-tarefa – e que o estudo do ICOM revelou – foi a fonte de renda irregular da maioria desta população. Para solucionar a questão, Hélio Leite lembra que a concessão de postos de trabalho depende das etapas de socialização da pessoa em situação de rua: recuperação das dependências, saúde estável e capacitações, para então poder voltar ao mercado de trabalho.

“São poucos os que estão em condições de exercer uma atividade profissional, e aguardamos que essa população esteja reabilitada para preencher as vagas que os nossos associados têm”.

“Lamentavelmente, quando você quer trazer essas pessoas para a formalidade, elas são as primeiras a não querer”, aponta Rodrigo Marques. No entanto, Valcioni Lima – que vive na rua desde os 11 anos e atualmente faz parte da equipe de Redução de Danos – questiona a dificuldade das pessoas em situação de rua para conseguir um emprego formal. “Estou tentando mudar de vida, mas não tenho referência para chegar num serviço e me apresentar. Telefone? E-mail? Um comprovante de residência? Só se colocar o endereço do Centro POP - Centro de Referência Especializado para População em Situação de Rua-. Como vou arrumar emprego assim?”.

Por que é essencial um CAPS AD III?

O Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas III (CAPS AD 24 horas) é um serviço específico para o cuidado, atenção integral e continuada às pessoas com necessidades em decorrência do uso de álcool, crack e outras drogas. Os CAPS AD III oferecem atendimento à população, realizam o acompanhamento clínico e a reinserção social dos usuários pelo acesso ao trabalho, lazer, exercício dos direitos civis e fortalecimento dos laços familiares e comunitários.

Os CAPS III são caracterizados por serem os serviços de maior porte da rede. Com uma previsão de cobertura para municípios com população acima de 200.000 habitantes. Atualmente, Florianópolis conta apenas com o CAPS II, que oferece atendimento a municípios com mais de 50.000 habitantes e opera com uma equipe mínima de doze profissionais, tendo um suporte para acompanhar cerca de 360 indivíduos por mês, de segunda a sexta-feira, com horário de funcionamento das 8 às 18 horas.

CIDADE

Vida fora

Grupo de defesa da pessoa em situação de rua colhe de que ainda há m

Larissa Gaspar

A história de um senhor que deixou as drogas devido ao tratamento no Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), conseguiu uma vaga no albergue da Prefeitura de Florianópolis, recuperou seus documentos e os diplomas do curso superior e pós-graduação é classificado como um exemplo do sucesso do trabalho da Força Tarefa de Defesa Orientação e Apoio (DOA) às pessoas em situação de rua. Formado por 17 instituições públicas e privadas, o grupo iniciou as abordagens em meados de 2017 e já realizou 58 operações nos mais diversos bairros da capital.

Desde então, 40 pessoas foram encaminhadas para os programas especializados, como abrigo, qualificação profissional e internação em clínicas de reabilitação. Cerca de 120 pessoas aceitaram retornar para perto de suas famílias – o que resultou na diminuição de pelo menos 30% da população de rua da cidade. É o que garantem a secretária de Assistência Social, Katherine Schreine e o promotor do Ministério Público de Santa Catarina (MP/SC), Daniel Paladino.

FORÇA TAREFA

“O caso deste senhor é fantástico, pois era alguém que teria grandes possibilidades de estar bem na vida por conta do estudo e, acabou se perdendo. Pelo nosso trabalho, conseguiu retomar a vida e nos agradeceu pessoalmente”, afirmou a secretária Katherine.

Além da Secretária de Assistência Social e MP/SC fazem parte da Força Tarefa DOA: Secretarias de Saúde e Segurança Pública, Comcap, Floram, Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis (IGEOP), Polícia Militar e Polícia Civil, Delegacia de Desaparecidos, Instituto Geral de Perícias (IGP), Câmara dos Dirigentes Lojistas (CDL) e o Conselho de Segurança do Centro.

Apesar dos números, ainda há um grande trabalho a ser feito. É o que ressalta Gabriel Amado, coordenador do projeto RD Rua, do Instituto Arco-íris. “A população de rua não precisa só de assistência social e segurança. Precisa de geração de emprego e renda, educação, saúde e cultura. Precisa de políticas sem preconceito, até porque a situação de rua brota da exclusão social”, diz. Na visão dele, após os trabalhos da Força Tarefa DOA houve uma diminuição das políticas públicas – que estão garantidas no decreto nº 7053/2009 – não houve ampliação de vagas nas casas de acolhimento ou aumento das equipes do consultório da rua. “A força tarefa ainda não veio escutar a rua”, critica.

O empresário Rodrigo Marques afirma que o tema das pessoas em situação de rua não é uma questão de polícia e sim uma questão social. De acordo com ele, o trabalho conjunto permitiu resultados mais efetivos com abordagens, acolhimentos, fornecimento de passagens para retorno às cidades de origem, limpeza das áreas públicas. O presidente do Conselho de Segurança do Centro, Elídio Sinzato



acrescenta que sem o trabalho da força tarefa, a burocracia impediria soluções rápidas.

O contato com as famílias de pessoas em situação de rua também é uma das ações da Força Tarefa DOA. Se for de interesse da pessoa e caso a família concorde em oferecer abrigo ou outro tipo de suporte, os colaboradores da Secretaria de Assistência Social compram a passagem à cidade de origem, para que o encontro aconteça. “Conseguimos que muitas pessoas aceitassem voltar para perto da família”, relata Katherine. O trabalho da Delegacia de Desaparecidos, por sua vez, é elogiado pelo gestor de negócios da CDL, Hélio Leite. “A gente tem cobrado muito da Prefeitura para oferecer toda a infraestrutura necessária e obrigatória para atendimento dessa população e conseguimos alguns avanços”, completa.



das ruas

resultados após um ano de trabalho, com a ressalva de que o projeto ainda precisa ser realizado

Fotos: Divulgação

Força-Tarefa DOA: Nas abordagens, que acontecem duas vezes por semana, também é feita a remoção de lixo dos locais com auxílio da Comcap e Floram



A equipe RD Rua do Instituto Arco Íris luta para que um dia não se precise de esmola para a sobrevivência da população de rua

“Liberdade das ruas”

Quem vive nas ruas possui outra visão de sociedade: uma ideia falsa de que se é livre e pode fazer o que quiser. Porém, quando se vive em comunidade é necessário seguir as regras estabelecidas. “Ninguém é favor de qualquer tipo de violação de direitos, agora a pergunta é ‘Cadê os deveres?’ Toda a sociedade civilizada funciona na base de direitos e deveres”, indaga Rodrigo. Com a Força Tarefa DOA, a Secretaria de Assistência Social passou a exigir que pessoas nesta situação acessem seus direitos apenas se cumprirem com os deveres.

Ao mesmo tempo, é necessário conscientizar a população em geral de que fazer caridade sem o devido alinhamento com as políticas públicas, apenas manterá o quadro de exclusão.

Por exemplo, uma pessoa em situação de rua tem o direito de tomar banho e comer um prato de comida no centro POP desde que faça acompanhamento com psicólogo ou assistente social, ou faça um curso para se inserir no mercado de trabalho. “Alguma coisa você tem que estar fazendo para mudar de vida”, destaca a secretária Katherine.

Para quem deseja mudar a situação daqueles que vivem na rua, o mais indicado é colaborar com os centros como o Centro POP ou ONGs especializadas “A caridade simples apenas perpetua esta situação indigna e inadequada ao ser humano. Com os centros, as pessoas se articulam como voluntários e conseguem dar o encaminhamento adequado”, comenta Elídio Sinzato. Para estimular tal conscientização, foi criada a campanha publicitária “Não dê esmola, dê oportunidade”. Lançada pela força-tarefa em conjunto com a Prefeitura, a campanha explica a diferença entre esmola e doação consciente para ajudar uma pessoa a sair da condição de rua.

Propostas de melhorias

Miriam Silva, André Sheifer e Valcioni Lima fazem parte do projeto RD Rua e já viveram em situação de rua. Eles chamam a atenção para a necessidade de ampliação dos serviços do Centro POP. “Muitas vezes só tem café da manhã e não é permitido tomar banho ou usar o banheiro. A desculpa é que não tem equipe, mas é obrigação do município”, conta Miriam. “A população de rua já é vulnerável. Todos os dias, ela paga uma pena. Não tem o mínimo que é tomar um banho?” questiona André. Além desta demanda, a equipe RD Rua possui a proposta de criação de uma cooperativa para geração de renda, em parceria com o IGEOF.

No plano de ação 2018/2020 da Secretaria de Assistência Social, esta proposta possivelmente será atendida. O IGEOF, que antes estava subordinado à Defesa do Consumidor agora faz parte da Assistência Social. Os serviços do instituto serão orientados para o atendimento das pessoas em situação de rua, em vulnerabilidade e famílias carentes. “Vamos trabalhar educação de jovens e adultos, cursos nas áreas de construção civil, artesanato, montagem e desmontagem de palcos. Pretendemos fazer uma qualificação e até estruturar uma cooperativa que garanta o trabalho e renda para essas pessoas”, conclui Katherine.



Miriam da Silva: “Os aluguéis aqui na cidade são caríssimos. O transporte também. Eu não tenho emprego fixo, como vou alugar um apartamento de 500 reais? Isso acaba com a minha liberdade de sonhar”

O que é o projeto de Redução de Danos?

É um conjunto de políticas e práticas cujo objetivo é reduzir os danos associados ao uso de drogas psicoativas em pessoas que não podem ou não querem parar de usar drogas. São práticas em saúde que consideram a singularidade dos sujeitos e que constroem com o usuário projetos de vida que priorizem sua qualidade de vida.

“Hoje no instituto Arco-Íris, há uma oficina de redução de danos do CAPS AD, com a população em situação de rua. Em vez de estar usando drogas, elas estão aqui querendo se inserir ainda mais na sociedade. Algumas pessoas em situação de rua trabalham num viés de cuidado e recebem um salário por isso. Não estamos só reclamando, damos sugestões e exemplos”, explica Gabriel.



André Sheifer: “O prazo das casas de acolhimento não é suficiente para alguém se restabelecer. Eu posso conseguir emprego em um mês, outro não. Temos que esperar que a população de rua seja presa para trabalhar dentro do presídio?”

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Divulgação

Loteamento

Dentre os 185 detentores de cargos comissionados que serão extintos com a desativação de 15 das 20 Agências de Desenvolvimento Regional estão vários vereadores, ocupando vagas que deveriam ser de técnicos. Em todo esse tempo na sinecura – a maioria não dá expediente – o mais que fizeram e fazem é usar o cargo para fins políticos, tanto que vários serão candidatos em outubro. Que cada leitor e eleitor confira isso na sua cidade e região, tire sua conclusão e faça sua opção na urna.



Mídia

O empresário Carlos Sanchez, magna brasileira do ramo farmacêutico, que há dois anos comprou a RBS SC, com suas TVs, rádios e jornais, estaria adquirindo o restante da mesma rede de comunicação estabelecida no Rio Grande do Sul, com 15 rádios, 12 TVs e três jornais, por R\$ 2 bilhões. Sanchez tem passado de raspão, até agora, pela Operação Lava Jato.

Reconhecimento do fracasso

Sopesando tudo o que se disse, leu e viu, é preciso dizer, explicitamente, que a extinção de 15 das 35 custosas Agências de Desenvolvimento Regional foi o reconhecimento, por Eduardo Pinho Moreira, do fracasso do projeto, de que ele participou desde seu início, em 2003, como seu coordenador. E lá se vão 15 anos, com bilhões pessimamente aplicados.

Faz de conta

É o país da piada pronta. O Tribunal de Contas do Estado, após analisar as contas dos prefeitos, emite seu parecer, pela aprovação ou não. No caso de rejeição ou ressalvas, quem decide se elas passam ou não, mesmo havendo irregularidades gritantes, é a Câmara de Vereadores. Rir ou chorar?

Mais transparente

Parabéns. O ranking conhecido como Transparentômetro, que avalia os portais da transparência de todos os ramos do Ministério Público brasileiro, coloca o MP-SC em primeiro lugar dentre os portais dos 26 estaduais, de quatro do MP Federal e do Conselho Nacional do Ministério Público.

Entendendo Joyce

A crítica literária nacional está elogiando a façanha da catarinense Dirce Waltrick do Amarante, respeitada ensaísta e escritora, professora dos cursos de Artes Cênicas e de pós-graduação em Estudos da Tradução, ambos da UFSC, que acaba de fazer uma desafiadora tradução para o português do romance "Finnegans Wake" ("Por um fio", em tradução literal) do autor irlandês James Joyce, publicado em 1939.

INTERCÂMBIO? VIAJE COM A EXPERT!

INTERCÂMBIO NAS FÉRIAS

Aproveite as férias para aprender um idioma, se divertir e conhecer o mundo. Curta de 2 a 4 semanas incríveis! Embarque em janeiro ou julho para jovens de 12 a 18 anos.

HIGH SCHOOL

Aprenda um novo idioma, viaje, faça amigos e tenha a experiência única de estudar o Ensino Médio em algum outro país. A partir de 14 anos, com embarque em janeiro ou agosto.

© GRUPO CALIFORNIA EXPERIENCE

NICOLE MINTO, EXPERIMENTER, EUA

PLANOS EM ATÉ 24X
OU EM ATÉ 12X
SEM JUROS

*Consulte outras formas de pagamento.

experimento
Intercâmbio Cultural
53 ANOS

GANHE O MUNDO. FAÇA UM INTERCÂMBIO.
WWW.EXPERIMENTO.COM.BR

AV. MAURO RAMOS, 1970, L.J. 06 - KOERICH BEIRAMAR OFFICE
CENTRO - FLORIANÓPOLIS, SC
T (48) 3364 1134 | FLORIANOPOLIS@EXPERIMENTO.ORG.BR

Ideologia de gênero

Embora iniciativas iguais, como de Criciúma, estejam sendo questionadas no Supremo Tribunal Federal, a Câmara de Vereadores de Jaraguá do Sul aprovou, por unanimidade, projeto de lei que proíbe lecionar qualquer temática relacionada a ideologia de gênero no âmbito educacional no município. Conforme a justificativa da matéria, não cabe à escola doutrinar sexualmente as crianças, desprovidas ainda da devida compreensão e maturidade. Há controvérsias.

O cara

Se todos concordam que o cenário para as eleições presidenciais de 2018 ainda encontra-se nebuloso, já é quase um consenso no meio político que ao menos um horizonte é possível enxergar: o de que o próximo pleito será um terreno fértil para os candidatos de fora da elite política, os chamados "outsiders". O nome desses dias se chama Pedro Parente, presidente da Petrobras, visto como alguém capaz de agradar parte do PSDB, do governo, do mercado e da mídia. Ele tem uma extensa lista de amigos em SC, do tempo em que foi o manda-chuva da RBS. Pode ser o cara, sim. Só faltam os votos.

Machista

Sim, é machista, conservadora e misógina a declaração feita na tribuna da Assembleia Legislativa pelo deputado Roberto Salum (PRB), que em discussão tensa com a colega petista Ana Paula Lima, sobre a desativação das Agências de Desenvolvimento Regional, disse que "não debate com mulher".

Trampolim

Diariamente, se lê, vê ou ouve dizer desse e daquele presidente de sindicato, em dezenas de municípios de SC, que não fizeram nada em seus mandatos e agora aparecem, como se fossem salvadores da pátria, como pré-candidatos a deputado estadual ou federal. Será que eles têm certeza de que enganarão todos como pensam?

Sem espaço

O MDB de SC parece representar muito pouco na República de Michel Temer. Até 7 de abril 14 ministros vão entregar suas pastas porque serão candidatos. Não se vislumbra nenhum nome de SC para substituir um deles. O máximo que o Estado tem no governo Temer é Vinícius Lummertz na presidência da Embratur. E com a saída do ministro do Turismo, Marx Beltrão, ele fica um tanto vulnerável. Ademais, Temer não tem simpatia pelo MDB de SC.

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





Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Tempos modernos

Circulam rumores de que o Jardim da Paz estaria em busca de parceiros para enfrentar a nova realidade do mercado. O empreendimento teria sentido um baque com a concorrência, cada dia maior, dos crematórios.

Pós-palco

Após a primeira apresentação da temporada do espetáculo Master Class no Teatro Pedro Ivo, dia 2, por volta da meia-noite, a atriz Christiane Torloni foi jantar no sushi bar que fica na descida da Avenida Rio Branco, próximo à Praça Getúlio Vargas. Além de saborear iguarias orientais, tomou saquê.

Espaço inspirador

Ficou de cinema o novo escritório que a arquiteta Roberta Zimmermann criou no recém repaginado apartamento de Cristiane e Claudio Gastão da Rosa Filho no La Perle. Antes localizado bem no interior do imóvel, o ambiente passou a ocupar uma parte da sacada original, que foi redimensionada, e agora oferece uma farta - e bela - paisagem do mar e da avenida.



Carol Lobo e Mariana David fechando a estação de festas que esquentou a alta temporada em Jurerê Internacional

Foto: Larissa Trentini

Fica em Vegas

O empresário Max Gonçalves, um visionário que fez história como criador da Fenasoft, feira de informática que "parava" São Paulo nos anos 1990, acabou sendo vítima dessas armadilhas da internet que incomodam usuários mundo afora. Assim, do nada, apareceu um post na linha do tempo do seu perfil numa rede social informando que ele havia se mudado para Roma. Max, na verdade, está morando, feliz, em Las Vegas e não tem planos de mudança a curto prazo. Há a suspeita de que um alguém tenha invadido o perfil do empresário.

MC's em alta

O esgotamento da fórmula do sertanejo universitário impactou na Fields, inaugurada em 2012 para ser um templo do estilo em Florianópolis. A casa deixou de ser uma "balada de luxo sertaneja" e repensou o mix musical de sua agenda de shows. Duplas sertanejas continuam vindo, mas em número bem menor do que antes. Quem está dominando o palco é o funk.

Hora da decolagem

A empresária Sandra Ferreira de Mello, sobrinha-bisneta do maestro e compositor Adolpho Mello, anuncia para o próximo dia 14, no CIC, a assembleia de fundação do ICAM (Instituto Cultural Adolpho Mello), voltado a ações de fomento à cultura. Personalidades de renome na cidade estão sendo convidadas a integrar o conselho da nova entidade.

Quase prontas

Estão entrando em fase final os trabalhos de restauração da casa onde morou Hercílio Luz, parte de um empreendimento na Avenida Mauro Ramos, e da "Casa Rosa", junto ao novo prédio do Ministério Público, na Bocaiúva. Para a residência do ex-governador, ficou prometido pela construtora a abertura de um memorial.

No compasso do samba

Jorge Aragão será a grande atração do "Samba com Carinho 2018", dia 24, na sequência do feriado municipal pelos 345 anos da cidade. O evento, no CentroSul, vai ter também entrega do Troféu Nega Tide aos destaques do Carnaval 2018. Tudo com renda revertida para o Lar Recanto do Carinho.

Aniversariante do mês

O anfitrião Ricardinho Machado está a mil com os preparativos para mais um Ricaldinho da Ilha, no dia do aniversário da cidade, em frente ao Martinelli. Para festejar a data, autoridades cortarão um bolo, de dois metros, confeitado pelo Sindicato dos Padeiros da Grande Florianópolis.

Agito no outono

Rolf Krueger, um dos realizadores do megaevento, confirma: depois do sucesso na arena multiuso do Beto Carrero World, o VillaMix Festival Private aterrissa em Florianópolis no feriado de 21 de abril, com 12 horas de duração, incluindo atrações musicais como o DJ Alok. Será no estacionamento do Centro de Eventos Governador Luiz Henrique da Silveira, um espaço que vem dando certo para a realização de festas e shows.

Objetivo alcançado

Luciana Junkes abriu março celebrando, durante três noites seguidas, sua formatura em Direito no Cesusc. Começou pelo culto ecumênico e culminou com o baile na ACM. Quem comandou a produção da bela formatura para as solenidades foi a irmã cabeleireira, Katia, assim como ela herdeira do tradicional Salão Paulista, que é de Florianópolis, mas leva esse nome porque a família veio de São Paulo.

Falha corrigida

A coluna estava certa quando fez o alerta no final de 2017. Já foi retirada da marginal que corta o bolsão do Koxixo's uma placa que induzia motoristas ao erro. Colocada junto ao meio-fio da avenida, parecia limitar bruscamente a velocidade máxima nas pistas principais em 40 Km/h, gerando riscos de acidentes.



Carolina Silva e o marido Bernardo Lopes descontraído na Brava

Foto: Marco Cezar

COMUNIQUE-SE

Sorria, você está sendo roubado!

Os apps de testes nas redes sociais são os trombadinhas digitais da vez. Roubam você ao mesmo tempo que te divertem, no melhor estilo Nelson Rodrigues: bonitinhos, mas ordinários!

Karin Verzbickas

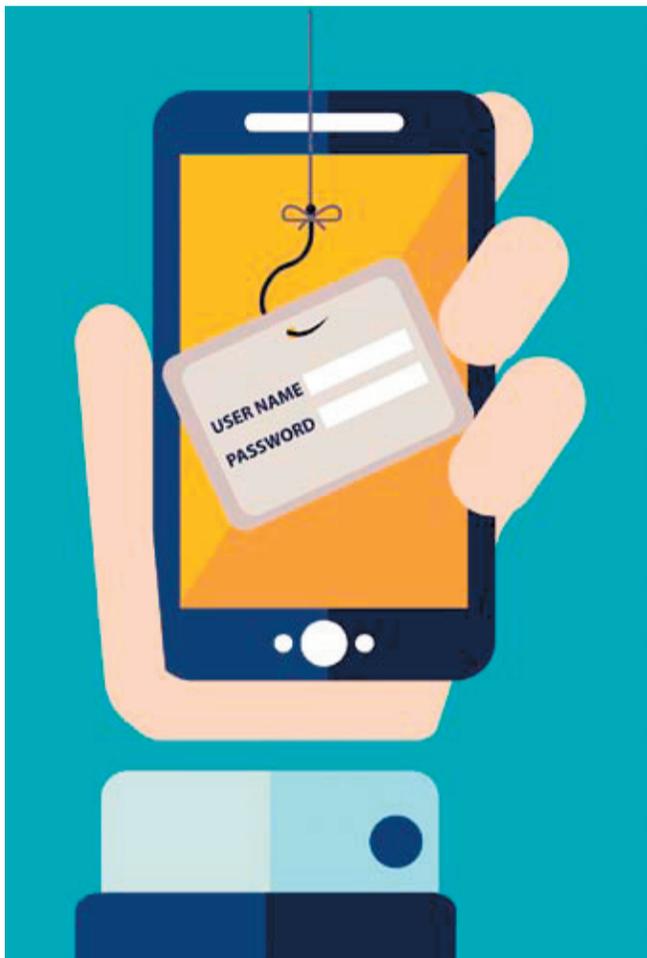
É uma verdadeira tentação, poucos conseguem resistir. Aqueles testes no Facebook do tipo “como você seria se fosse do sexo oposto”, “quem é sua amiga de verdade” ou ainda “qual celebridade se parece com você” são uma verdadeira febre nas redes sociais. Isto porque a curiosidade e a vaidade associadas são imbatíveis mesmo quando há o alerta de que esses testes escondem o real objetivo de toda a trama do crime perfeito: capturar seus dados pessoais e com sua total anuência.

Esta armadilha digital é uma versão amigável do que os hackers costumam chamar de “phishing”, prática utilizada no cibercrime para roubar dados em massa. O termo phishing vem do inglês “fishing”, que significa “pescaria”, e define justamente o que fazemos conosco toda vez que fazemos download de um arquivo infectado ou quando aceitamos brincar com os tais testes bonitinhos das redes sociais. Ou seja, eles lançam as iscas e esperam pela nossa mordida.

A diferença entre os dois está no produto roubado. No caso do “phishing” com links falsos e arquivos contaminados, o malware funciona para subtrair dados geralmente para crimes financeiros: senhas de banco, números de CPF e de contas, movimentações diárias e aplicações. Já no caso dos apps de tes-

tes de Facebook, o produto do roubo é, digamos assim, mais inocente num primeiro momento: nome completo, idade e data de nascimento, endereço, e-mail, lista de amigos, foto de perfil – e todas as outras que estiverem nos álbuns.

O fato é que, mesmo sendo aparentemente de menor gravidade, a captura de dados pelos testes pode incluir pa-



drões de comportamento que mostram suas preferências políticas, o amor que sente pelo animal de estimação, os sites que costuma visitar na internet, a escola que frequentam os filhos, o tempo que passa diariamente na internet, quem são seus amigos e seus algozes, e daí por diante. Enfim, informações capazes de construir um verdadeiro

dossiê a seu respeito e que pode ter os mais diversos e perversos usos. Coisa, dizem os conspiradores de plantão, que vão bem além do fim publicitário.

Mas é bom que fique claro que esse é um mal opcional, um risco que se aventura a correr quem quer e concorda com as regras. Toda vez que você aceita o convite de um desses apps – os últimos foram desenvolvidos pela startup russa FaceApp e divulgado por sites como Kueez e Viralemon – há um aceite que você obrigatoriamente precisa fazer e que permite a coisa toda. E a maioria passa por essa fase sem nem perceber, clicando automaticamente em teclas como “avançar” por pura preguiça de ler os termos.

Aliás, esse desprendimento merece um estudo acadêmico. Uma pesquisa realizada pela Universidade Stanford, e publicada pela Revista Superinteres-

sante, aponta que 97% dos usuários de redes sociais em todo o mundo clicam em “concordo” sem de fato ter lido os termos de uso e política de privacidade dos aplicativos. Aí não vale reclamar depois! Nem mesmo com o Facebook, que, aliás, vem sendo acusado de se omitir nesses casos dos apps de testes e, mais do que isso, de se beneficiar financeiramente dos ataques à privacidade dos seus usuários.

“Mas já fiz o teste. E agora?” Sem pavor! Para quase tudo na vida há volta e nesse caso há uma chance, pequena, de reversão. Quem já participou da brincadeira e se arrependeu é possível excluir todas as permissões concedidas ao aplicativo pelas “Configurações de aplicativos” do Facebook. Mas isso não garante que a empresa já tenha armazenado suas informações em um banco de dados.

SAIBA MAIS

Veja a seguir três dicas para manter o Facebook livre de perigos:

1. Remova os aplicativos

Acesse sua conta do Facebook, clique em “Configurações”, “Privacidade” e verifique todos os aplicativos instalados. Se perceber algum estranho, remova-o imediatamente. Para isto, basta clicar no “x” do lado direito dos apps.

2. Remova as extensões e plugins

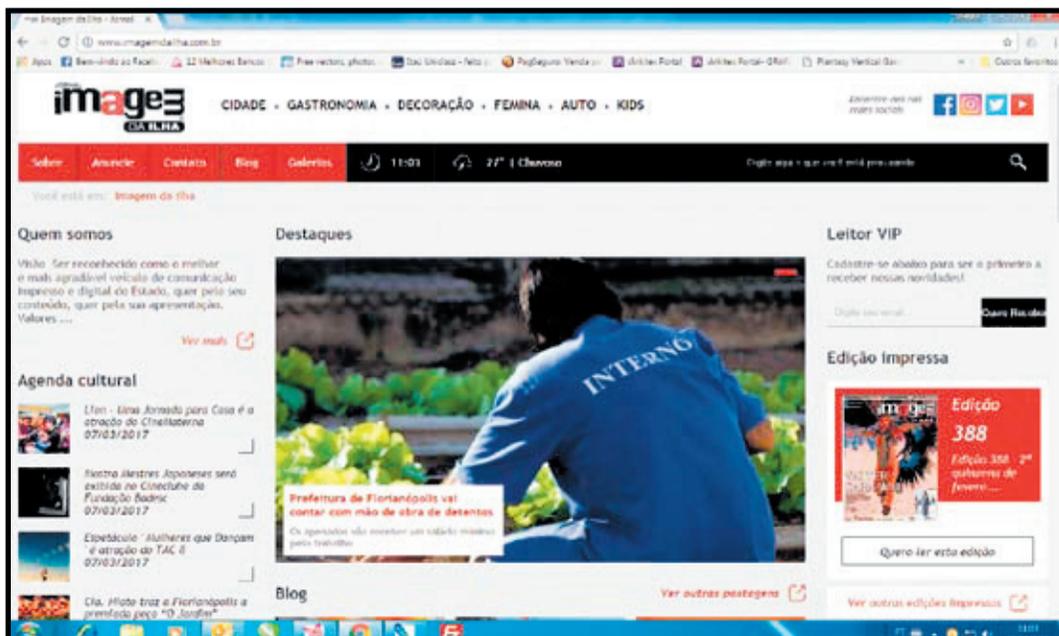
Outra maneira de ser infectado por vírus no Facebook é a partir de extensões e plugins no navegador. Verifique se existe alguma extensão que você não conhece e a desative imediatamente (se houver algum, ele estará na mesma área de configuração dos aplicativos).

3. Opções de segurança

Acesse “Configurações”, “Segurança” e deixe sua conta ainda mais protegida com senhas extras, notificações no celular e e-mail, para caso alguém invadir o seu perfil por meio de um dispositivo ou navegador desconhecido do seu.



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



Em todas as
PLATAFORMAS



CADASTRE-SE

www.imagemdailha.com.br



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

Foto: Fernanda Amaral

guia
Gastronômico

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • 1ª QUINZENA DE MARÇO DE 2018

CHEF DE SUCESSO

Natural do Espírito Santo, Eudes Rampinelli comanda a cozinha do Santa Cocina e Jay Bistrô

• Página G3

Chef premiado, ele cria pratos diferentes e explora o universo da cozinha italiana.

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

Site: www.bistromuitoalemdojardim.com



O luxo do lixo!

Há quem não goste de Luis Fernando Veríssimo, e eu, mesmo não sendo um fã ardoroso, encontro coisas geniais e inspiradoras em seus textos. Um deles em especial sempre ficou gravado nas minhas boas lembranças literárias: pelo conto em si, a forma que foi escrita, um diálogo teatral, e principalmente pela verdade presente nele.

“O lixo” publicado no Analista de Bagé de 2002 fala do encontro de dois vizinhos de apartamentos que nunca tinham se visto pessoalmente, mas se conheciam por observarem o lixo um do outro colocado diariamente no corredor. “Sua família deve ser pequena...” conclui um pela pouca quantidade de lixo produzida, que na verdade nunca é pouca.

Nós, animais humanos, somos uma raça

exagerada e cada vez mais exageradamente vivemos. Usamos um equipamento de mais de mil quilos para nos locomover, em geral sozinhos, e ao volante consumimos perto de mil litros de combustível fóssil anualmente: lixo no ar.

Um brasileiro gasta mais de 200 litros de água diariamente, mas se levarmos em consideração a pobreza e a falta dela em grande parte de nosso território, arrisco dizer que muitos de nós consomem bem mais que isso... água tratada como lixo, isso sem falar no esgoto que é lixo, e grande parte lixo in natura, sem tratamento despejado no mar, nos rios e em lagoas.

“- Mmmm. Notei também que o senhor usa muito comida em lata.”, constata a vizinha personagem de Veríssimo.

Produzimos, cada um de nós, quase uma



tonelada e meia de lixo por ano, lixo com nossa personalidade, que denunciam o nosso estilo de vida e preferências. Bem mais da metade desse lixo dispensado da forma incorreta, sendo que entre as grandes cidades, Brasília é campeã em tratamento inadequado desses detritos... o que não é de se estranhar, afinal grande parte do lixo da capital federal mora em moradias funcionais e recebem salários milionários.

“- Você também perdoe a minha indignação, mas tenho visto alguns restos de comida em seu lixo. Champignons, coisas assim...” comenta ele.

Traçar o perfil psicológico e a personalidade de cada um através do lixo que pro-

duz é uma missão muito fácil, e as preferências gastronômicas mais ainda. A ideia pode parecer absurda, mas pare e pense no que vai no seu lixo: colocamos o resto de nossas vidas, desde coisas que quebraram até lágrimas secas em lenços de papel.

No lixo mostramos nossas desesperanças em fotos rasgadas, anotações esquecidas, recados não dados, lembretes lidos e descartados. No

lixo revelamos nossos cardápios em caixas de pizza sujas, ossos de galinha, cascas de camarões, sementes de mamão e até latas vazias de patê de foie gras ou de sardinha barata.

No lixo declaramos em garrafas vazias muitos momentos de alegrias e tristezas, ou simplesmente garrafas cheias de esperanças, ou meio cheias de vinhos que de tão vagabundos não valiam ser tomados...

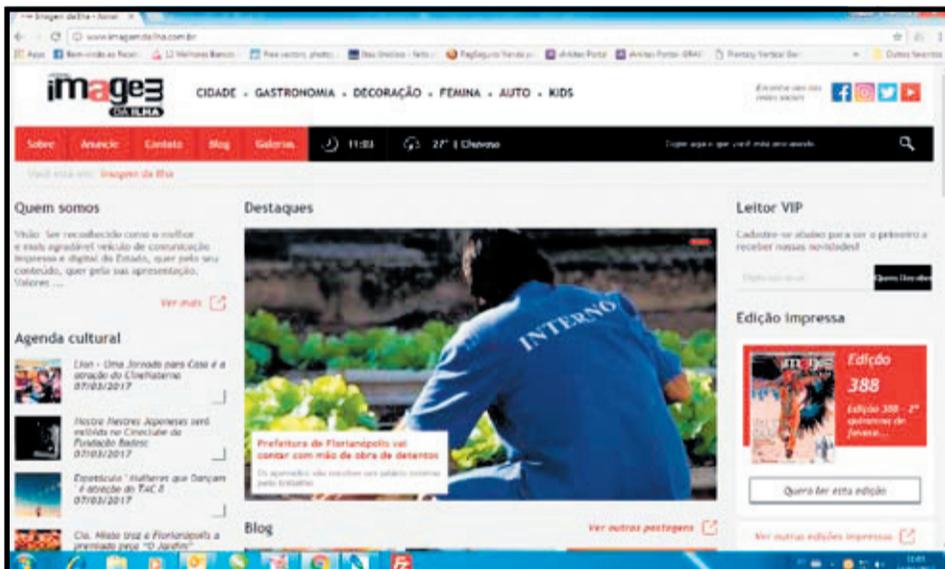
Está gostando da história?

Baixe o leitor do QR Code

e continue apreciando

essa viagem ao mundo da

gastronomia!



Em todas as
PLATAFORMAS



CADASTRE-SE

www.imagemdailha.com.br



VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

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



excesso de chuvas, frio e calor se confundindo em horas erradas, geadas e granizo.

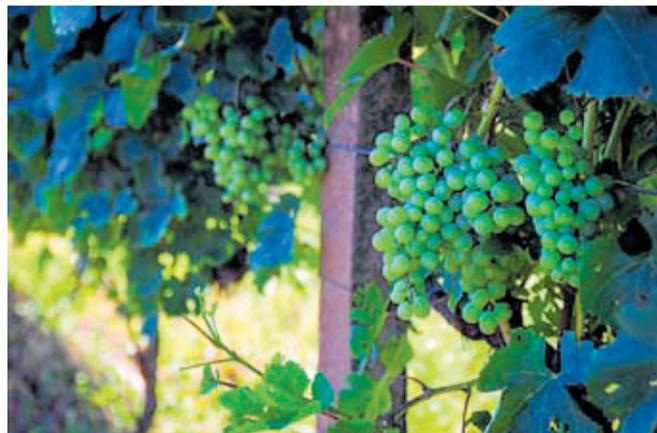
Quando a natureza ajuda fica mais fácil!

Ano após ano algumas das principais regiões vinícolas do mundo sofrem com problemas climáticos e os produtores precisam torcer, rezar e muitas vezes lutar contra a adversidade para fazer bons vinhos. Como já disse numa coluna nesse espaço, alguns dos melhores vinhos do mundo são feitos em climas marginais, com muitos desafios, gerando vinhos também desafiadores. Outros estão em oásis regados artificialmente, com sol de sobra e a certeza de que não terão muitos problemas na grande maioria dos anos.

Por aqui temos um cenário mais parecido com o primeiro. Regiões muito úmidas,

É tanta dificuldade que nossos produtores têm que trabalhar duro para extrair o que pode sair de melhor naquele ano. Nessa década tivemos duas safras consideradas excelentes no geral (claro que não vamos citar cada microrregião) que foram 2011 e 2012. Com a maior parte dos vinhedos localizados no Rio Grande do Sul e os dados mais relevantes vindos de lá, vamos focar nessas regiões.

A boa notícia que vem do Sul, e eu estarei lá durante uma semana pra conferir, é que esse ano acumula um clima absolutamente favorável e até mesmo histórico para a nossa safra. O inverno de 2017 foi um dos mais amenos dos últimos anos,



com baixo acúmulo de horas frio (abaixo de 7,2C°). O que no início poderia ser causa de temor; como a quebra da dormência das gemas das videiras, foi positivo pela saúde fitossanitária das videiras após a colheita 2017 gerando uma brotação vigorosa e uniforme.

Tivemos uma antecipação de até 20 dias no ciclo na maior parte das variedades. O excesso de frio diminuiu a floração e aumentou a concentração das uvas e a maturação de alta qualidade. Por fim, as chuvas de primavera e verão aconteceram dentro da normalidade e principalmente no verão até mesmo bem abaixo da média. As tem-

peraturas amenas noturnas foram constantes e em alguns casos a amplitude térmica ultrapassou 20°C.

Esses dados podem ser acompanhados no Vale dos Vinhedos, propiciando maturação excepcional até agora para os tintos elaborados de Merlot e com um ciclo favorável para a maturação das variedades mais tardias como Cabernet Sauvignon em março.

Essa amplitude térmica também foi fundamental para a maturação das brancas mantendo o frescor necessário da acidez natural. Na Campanha Meridional teremos pela primeira vez após sete anos a elaboração do ícone Sismarias da Miolo. Aliás, a Miolo confirma que esse ano estão sendo produzidos todos os seus vinhos ícones que dependem de safras excepcionais para serem elaborados.

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



GASTRONOMIA

Cozinha santa

Comandado pelo chef Eudes Rampinelli, restaurante Santa Cocina oferece comida italiana de alto nível

Fotos: Clarissa Nascimento

Fernanda Amaral

Em setembro de 2017 foi inaugurado na Avenida Beira-Mar Norte um restaurante italiano com requinte como poucos vistos até hoje na capital catarinense: o Santa Cocina, anexo ao hotel Novotel. Junto ao refinado restaurante, existe também o bar Santo Trago, separados apenas por uma sala de espera com sofás e cadeiras.

O ambiente é clean e ao mesmo tempo aconchegante, à meia-luz, música internacional de fundo, sendo que às quintas-feiras acontece a “Noite do Jazz” com um pianista. E se a pessoa quiser aguardar o seu almoço ou jantar do Santa Cocina ficar pronto no ambiente do Santo Trago, sem problemas. A barista especializada em coquetéis Andrea Cruz pode lhe preparar algo – ou quem sabe pede ao garçom para comer uma entrada? -, e quando a comida estiver sevida, o garçom lhe acompanha até a sua mesa. Uma dica é o *Moscow Mule*, bebida alcoólica preparada com vodka, gengibre, limão tahiti, açúcar mascavo e *club soda*.

O Santa Cocina é repleto de espelhos, plantas e objetos que deixam o ambiente agradável, como a obra do artista Camilo Silva em uma das paredes, com utensílios gastronômicos. O local serve comida italiana de alto nível e é comandado pelo chefe de cozinha Eudes Rampinelli, de 38 anos, natural do Espírito Santo.

INÍCIO

Rampinelli chegou a estudar Direito por dois anos antes de largar o curso e ir para Lisboa, onde seu pai já morava. Resolveu fazer Gastronomia na Escola Hoffmann, em Portugal e depois em Barcelona na Escola Espaisucré. Em 2010, após um casamento com uma florianopolitana que conheceu em Lisboa, e que resultou na filha Chloe de três anos, ele se mudou para a Ilha da Magia. Durante o início da carreira na cidade, trabalhou no *The Double-Seven* - restaurante que era especializado em coquetéis.

Saindo de lá, abriu o Jay Bistrô, em Jurerê Internacional, onde é um dos sócios e onde também ganhou fama posteriormente por ter seu trabalho reconhecido ao ganhar dois prêmios da revista *Veja Beber & Comer Santa Catarina*: o Jay Bistrô, na categoria “Restaurante Revelação” e ele, como chefe, na categoria de “Chefe do Ano”.

Quando o moderno e elegante Santa Cocina foi inaugurado há sete meses, anexo ao Novotel, ele foi chamado para comandar a cozinha e uma equipe de aproximadamente 20 pessoas. No Santa Cocina ele tem a oportunidade de criar pratos diferentes de tudo que fez até hoje e explorar o universo da cozinha italiana.



Junto ao refinado Santa Cocina, existe também o bar Santo Trago, separados apenas por uma sala de espera com sofás e cadeiras



Foto: Clarissa Nascimento



Filet Parmeggiana com Purè di Patate i Tartufi

PARA COMER BEM

Enquanto no Jay Bistrô o perfil é a comida mediterrânea, no Santa Cocina é a italiana. Eudes destaca dois pratos como recomendação a quem quiser conhecer o Santa Cocina: de entrada, a “Mozzarella di búfala con fichi i pesto de pistache” (Mussarela de búfala fresca com figos grelhados, pesto de pistache e mini rícula) e o “Gnocchi ri-

pieni di ossobuco” (Nhoque caseiro de batata baroa recheados com ossobuco, nuvem de parmesão e molho do próprio assado).

Outro prato apreciado por quem frequenta o Santa Cocina é o “Filet Parmeggiana com Purè di Patate i Tartufi” (Filé mignon empanado, com molho de tomate italiano, acompanhado de purê de batatas com pedaços de trufas negras).



Foto: Rogério Amendola

Natural do Espírito Santo, chef Eudes comanda o Santa Cocina e o Jay Bistrô

SERVIÇO

SANTA CUCINA e SANTO TRAGO

Endereço: Av. Jornalista Rubens de Arruda Ramos, 2.034 – Centro.

Telefone: (48) 3207-8208

Horário de funcionamento: de segunda à sexta: almoço executivo do meio-dia às 15h e menu a la carte das 15h às 17h. Jantar à la carte, das 19h às 23h. Sexta e sábado, até às 23h30.

Aceita reservas.

CULINÁRIA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora Gastrônoma e tem um Blog, onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber amigos.

Acesse: www.ceresazevedo.com.br



Pimenta: a rainha das especiarias

Além de realçar o sabor dos alimentos, o ingrediente ainda decora majestosamente os pratos

A pimenta é uma especiaria adorada por muitos, mas mesmo aqueles que não a apreciam sabem respeitá-la, pelo seu ardor e sua presença forte e marcante. Segundo estudos arqueológicos elas já eram usadas há nove mil anos, na região do México, pelas antigas civilizações. Não é por acaso que a gastronomia mexicana leva a marca do ardor das pimentas em seu sabor.

Diferente da pimenta preta (do gênero *Piper*), originária da Ásia, as pimentas coloridas (do gênero *Capsicum*) têm origem nas Américas. A cor normalmente é vermelha, mas pode variar entre o verde, amarelo, laranja e roxo. Foram os antigos navegadores espanhóis e portugueses, nos séculos XV e XVI, que levaram as espécies de pimenta *Capsicum* para a Europa e Ásia, começando assim a globalização deste condimento que hoje é tão usado e apreciado em diversas gastronomias pelo mundo.

No Brasil as pimentas já eram cultivadas pelos indígenas, mesmo antes do descobrimento e sua importância na gastronomia brasileira é destacada, sendo um ingrediente indispensável em muitos pratos típicos em diversas regiões do país.

DIVERSIDADE

Só do gênero *Capsicum* são conhecidas aqui no Brasil 25 espécies, além das con-

sideradas silvestres que ainda não foram catalogadas. Utilizadas como tempero, as pimentas realçam o sabor dos alimentos, acrescentando calor e ardor e transmitem uma sensação de bem-estar.

A *Capsaicina*, substância presente nas pimentas, é a responsável pela sensação de bem-estar e energia, tendo ainda propriedades analgésicas. Quando consumidas em doses adequadas as pimentas também são facilitadoras da digestão.

Existem muitas formas do uso das pimentas na alimentação: ao natural, em conserva de azeite ou vinagre e desidratadas. O importante é saber dosar e usar as mais aromáticas com alimentos suaves e as mais picantes com alimentos fortes. Assim como o vinho e a cerveja, a pimenta já tem muitos estudiosos e degustadores, buscando conhecimento de como harmonizá-la da melhor forma com os alimentos. E você sabia que até até drinks e doces já são feitos com pimenta?

Existem muitas formas do uso das pimentas na alimentação: ao natural, em conserva de azeite ou vinagre e desidratadas



RECEITA

Geleia de Pimenta

Ingredientes

- 1 kg de maçã vermelha
- 3 pimentas dedo de moça
- 250 ml de água
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho
- 1/2 colher de sobremesa de gelatina incolor
- 1 xícara de açúcar

Modo de Fazer

- 1) Corte as maçãs e retire os caroços.
- 2) Coloque as maçãs em uma panela com a água e o vinagre e deixe cozinhar até ficarem bem macias.
- 3) Retire do fogo, deixe esfriar e bata no liquidificador as maçãs com as pimentas. Leve novamente ao fogo com o açúcar. Mexa até dar o ponto de geleia. Acrescente a gelatina dissolvida em um pouquinho de água morna.
- 4) Deixe esfriar e coloque em um vidro. Guarde na geladeira. Excelente para servir com carne de porco, cordeiro ou queijos.

ECONOMIA

Beber vinho está em alta

Levantamento do Instituto Brasileiro do Vinho revelou um crescimento de quase 150 mil litros da bebida consumidos só nos primeiros meses de 2017

Da Redação

Os brasileiros estão consumindo muito mais vinho do que anos atrás. E ao que tudo indica a tendência é continuar aumentando a quantidade da bebida consumida por habitantes, ou seja: o mercado de vinhos, tanto com rótulos nacionais quanto estrangeiros, está a todo vapor. Isso é o que reforça um levantamento do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), que mostrou um crescimento de 142.384.337 litros consumidos somente nos primeiros meses do ano passado.

Para o sommelier e sócio-proprietário do The Wine Pub, Eduardo Araújo o crescimento do mercado de vinhos se deve a três fatores: a crescente importância dos canais de e-commerce/clube de vinhos, o surgimento de novos importadores e a alta em programas, reality shows e filmes sobre gastronomia. “O caos tributário levou a busca direta de importação e venda ao cliente, sem intermediários e o mercado foi inundado com vinhos de baixo custo, marcas privadas e próprias onde vemos o mesmo vinho sendo vendido em diferentes mercados com rótulos diferentes”, explica o sommelier.

Além da chegada de novos importadores, que trazem menores quantidades de rótulos e focam em nichos, a base de consumidores também aumentou. Estima-se que no Brasil exista cerca de 30 milhões de consumidores de vinho. “Observamos uma procura maior por pessoas na faixa etária menor do que o público tradicional. Ou seja, jovens atraídos pelo fascínio da bebida, pelo acesso ampliado com a vinda dos Wine Bars e Wine Pubs, assim como pela disseminação da cultura do vinho”, completa Regina Essenburg, proprietária da Essen Vinhos, loja de vinhos localizada no Centro de Florianópolis.

PRODUÇÃO PRÓPRIA

O ano de 2017 ficou marcado na história da indústria vitivinícola, já que esse foi, dentro de 50 anos, o que apresentou a menor produção mundial da bebida. O Brasil, no entanto, esteve em ascensão. A produção de vinhos nacionais cresceu 169% com relação ao ano anterior. Os dados são da Organização Internacional da Vinha e do Vinho.

Esses números fazem com que o Brasil ocupe a 14ª posição no ranking de



Foto: Divulgação

Na Essen Vinhos, observa-se uma procura maior por pessoas na faixa etária menor do que o público tradicional. São jovens atraídos pelo fascínio da bebida e pela disseminação da cultura do vinho

Foto: Paulinho Sefton



Eduardo Araújo:
“Os e-commerces não incluem os vinhos nacionais nas suas entregas mensais e os grandes supermercados tem focado em países como Chile e Portugal”

DESAFIOS DO MERCADO

De acordo com Eduardo Araújo, o que dificulta a competitividade do Brasil em relação a outros países é o problema do ‘descaminho das fronteiras’. “Temos uma competição absurda com vinhos de baixíssimo custo e altíssima produção vindo de países sem a brutal tributação que nós temos”, explica. Um grande desafio para o mercado são os impostos cobrados nesses produtos nacionais: IPI (Imposto sobre Produtos Industrializados, de 10% sobre o valor de cada venda), ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços) e ST (Substituição Tributária).

“O brasileiro ainda por um velho pre-

conceito e falta de informação associa nossos vinhos com produtos de baixa qualidade, apesar de vermos um crescimento visível e fantástico em oferta de rótulos de alta qualidade no Brasil”, comemora o sommelier e empresário. Para ele, a expectativa é de que esses novos entrantes, assinantes de clubes de vinho e compradores das grandes redes comecem a evoluir seu paladar e que a situação econômica melhore para se voltar a ter um crescimento real de sell out, não só de importação e de conhecimento dos vinhos nacionais.

É o caso do médico e consumidor apaixonado por vinhos Daisson Gaidzinski, que sempre busca fazer viagens enogastrômicas e cursos sobre vinhos. “Vejo com muito entusiasmo a iniciativa dos comerciantes brasileiros em divulgar nossos vinhos, ainda tão desconhecidos pelo consumidor que, via de regra, não valoriza o produtor local. Produzimos excelentes vinhos e divulgar e valorizar nosso produto certamente incrementará as vendas, mudando esse quadro e o consumidor final será o maior beneficiado”, revela.

EXPECTATIVA PARA 2018

Espera-se que 2018 se inicie com 281,3 milhões de litros em estoque, quantidade 220% maior do que a que estava disponível em 2017, que era de 127,7 milhões de litros. Com tudo isso, não faltam opções de vinhos maravilhosos para oferecer aos consumidores, de modo a potencializar o mercado nacional. Os vinhos com grande relação de preço, qualidade e prazer lideram a busca dos consumidores. E é o grande desafio da indústria brasileira. O espumante se destaca nesse aspecto, com 78% do mercado. “Mas já temos vinhos que marcam a sua presença, como o Cabernet Franc Dal Pizzol, Linha Origem Casa Valduga (RS) e Equação Pericó (SC)”, explica Regina Essenburg, da Essen Vinhos.

Foto: Acervo Pessoal



O médico neonatologista Daisson Gaidzinski é apaixonado por vinhos “A bebida sempre esteve presente à mesa nas refeições familiares e estas são lembranças de infância que despertaram meu interesse pela enogastronomia”

maiores produtores do mundo. O cenário é contrário quando se olha para os três principais produtores mundiais (Itália, França e Espanha): todos apresentaram uma queda na produção da bebida. O crescimento da produção nacional aconteceu pela quebra que ocorreu na safra de 2016 e as ótimas condições climáticas às quais o país esteve submetido nesse ano.

ECONOMIA

Safra recorde

Lavouras catarinenses preveem colheita de mais de duas toneladas em 2018

Foto: Arnaldo Conceição / Cidasc

Da Redação

A soja ganha cada vez mais espaço nas lavouras catarinenses e o Estado já espera mais uma safra recorde. O grão também se tornou um importante produto na pauta de exportações do estado. Santa Catarina deve colher 2,52 milhões de toneladas do grão, 5% a mais do que na safra 2016/17. Em cinco anos, as exportações catarinenses do complexo soja aumentaram 116% e faturou US\$ 745,7 milhões.

O crescimento é explicado pelo aumento de 8% na área plantada, ocupando as áreas antes destinadas ao plantio de milho, pastagens, feijão e fruticultura. A área plantada no Estado já é de 708 mil hectares e a produtividade esperada é de 3,5 toneladas/hectare. Em Santa Catarina, três regiões concentram 56% da área plantada: Canoinhas, Curitibanos (que inclui Campos Novos, maior produtor do estado) e Xanxerê.

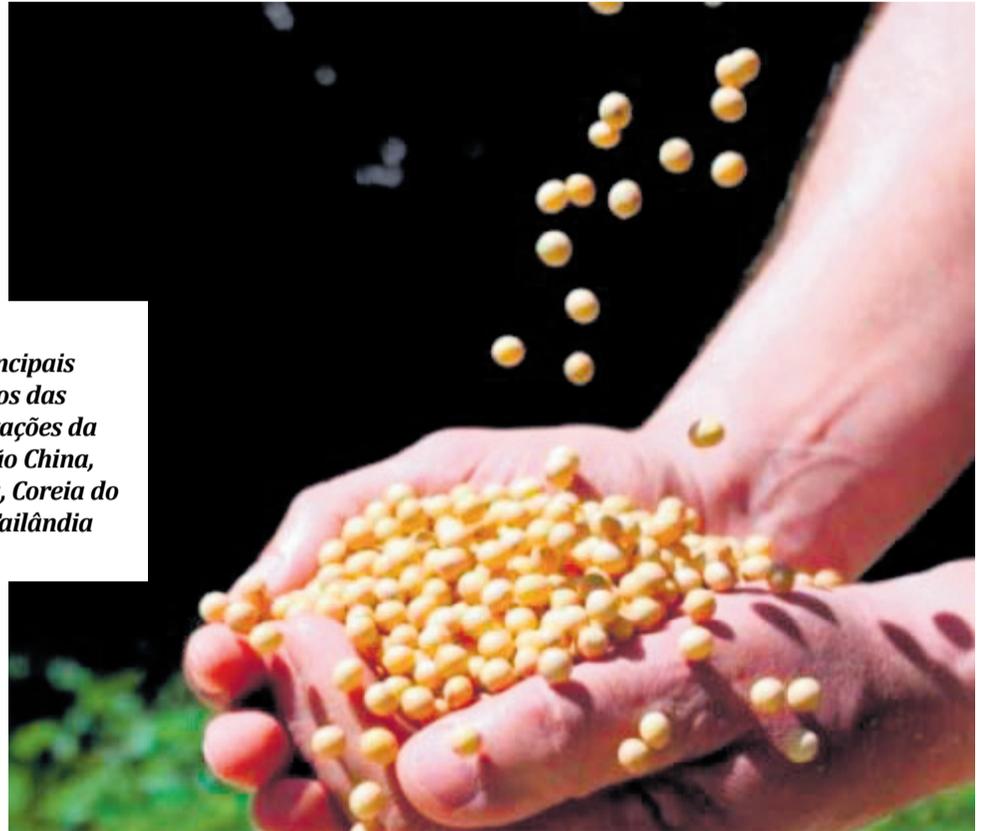
O secretário de Estado da Agricultura e da Pesca, Moacir Sopelsa, acredita que o crescimento da produção de soja em Santa Catarina pode ser explicado pela

rentabilidade na produção do grão. “Os agricultores fazem suas contas e optam pelo que é mais rentável. Em Santa Catarina a produção de soja está diretamente ligada à cadeia produtiva de carnes. Não existe produção de suínos e aves sem produção de milho e soja”.

EXPORTAÇÕES

A maior parte das lavouras se encontra em fase de enchimento de grãos (80%). Em roteiro realizado na região Norte no final de janeiro, os técnicos do Epagri/Ceppa esperam uma safra cheia. Relatos de bom desenvolvimento das lavouras, uma vez que após 20 de dezembro as chuvas se normalizaram na região. Em janeiro, chuvas mais intensas acarretaram incidência de “mofo branco” em algumas lavouras, mas com controle. A regularização climática aponta para safra normal, podendo repetir índices de produtividade da safra anterior. Porém, o regime de chuvas nos próximos 15 dias será determinante para confirmação deste prognóstico.

Os principais destinos das exportações da soja são China, Rússia, Coreia do Sul e Tailândia



SAÚDE

Docinho depois do almoço?

Saiba por que temos essa vontade e como saciá-la sem sair da dieta

Da Redação

No meio do expediente ou entre as refeições é comum sentir aquela vontade de consumir um docinho, seja uma bala, chocolate, doce de leite ou uma trufa. Essa necessidade do corpo é freqüente e norma. Isso acontece porque os alimentos mais pesados demoram a ser processados.

“Assim que terminamos uma refeição pesada e rica em carboidratos, muitos de nós temos o que chamamos de Hipoglicemia Reativa, um estado de baixa de açúcar no sangue, consequência de uma liberação excessiva de insulina. Quando isso acontece o cérebro aciona a necessidade de glicose na corrente sanguínea e vem o desejo do famoso docinho” explica a nutricionista Ana Paula Gonçalves da Silva.

Ela ressalta que a glicose é muito importante para o bom funcionamento do cérebro, “Os doces quando consumidos em quantidades módicas não são vilões. O açúcar também é chamado de alimento dos neurônios e por isso quando alguém precisa de energia, o corpo “pede” açúcar, pois é o principal alimento do cérebro”, diz. Além disso, a glicose dá uma sensação de prazer e felicidade e funciona como uma defesa contra o estresse,

“Isso ocorre porque ela mexe com neurotransmissores, como a dopamina e a serotonina, ligados a esses sentimentos”.

Confira dicas para saciar essa vontade sem abrir mão da saúde:

• ALIMENTOS ESTRATÉGICOS:

Alguns alimentos como: aveia, banana, maçã, canela, castanha-do-pará e grãos em geral ajudam a diminuir a vontade de comer doces. O consumo regular contribui para a redução da vontade de comer doces”.

Alguns alimentos como ajudam a diminuir a vontade de comer doces

• **VÁ DEVAGAR:** Se a pessoa tem o hábito de consumir diariamente doces, o ideal é ir diminuindo aos poucos esse consumo, pois se parar totalmente pode ocorrer o efeito rebote, ou seja, pode até conseguir manter a ausência dos doces por alguns dias, porém, logo não aguentará mais e vai passar a comer mais doces do que já comia.

• **FAÇA SUBSTITUIÇÕES NO CARDÁPIO:** Ao invés de optar por sobremesas preparadas com muito açúcar ou biscoitos industrializados, podemos



consumir frutas frescas ou secas após o almoço. Experimente uvas passas e tâmaras, pois elas possuem um sabor mais adocicado.

• **NÃO RESISTIU? SUBSTITUA!** Por exemplo, quando a vontade de tomar sorvete for grande, opte pelo picolé de frutas, pois os teores de açúcar e gordura são menores quando comparados com as versões cremosas. Gelatinas e

pudins light também podem ser opções interessantes e nutritivas.

• **TESTE OUTRAS OPÇÕES PARA ADOÇAR:** Quando preparamos uma sobremesa ou um bolo podemos trocar o açúcar refinado por uma quantidade reduzida da versão mascavo, melado de cana ou mel. Também pode-se usar frutas frescas ou secas para enriquecer o sabor.



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!

TODO DIA É DIA DE PIZZA!

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 **Zucata, preparada com creme de abóbora, búfala, tomate cereja e queijo pecorino (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. Experimente o verdadeiro sabor da Itália aqui em Floripa!

Pizzeria Milano

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

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



CAMARÃO NA MORANGA

Internacionalmente reconhecido pela excelência de sua culinária e eleito favorito do público no prêmio Meus Pratos e Restaurantes Favoritos (promovido pelo Imagem da Ilha), 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 na Moranga (foto)** – moranga recheada com camarão, cebola picada, tomate, pimentão em molho especial da casa-. 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 leitor do 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 leitor do QR Code e acesse o código abaixo para conhecer melhor a gastronomia do La Cave Gastrobar



GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Fotos: Divulgação

Boulevard europeu

Quando há 10 anos, o francês Benoit Cousin abriu o Café François na SC-401 foi tachado de louco. Hoje, já o cumprimentam como visionário de um dos novos polos gastronômicos da Cidade. Atrás dele, e do mesmo segmento de padarias, aportaram o Padeiro de Sevilha, agora no Casa & Design, e em maio, será a vez do jornalista e sommelier/double de padeiro, João Lombardo trazendo o seu Pão Italiano para o Espaço Primavera. Três padarias top com características europeias.



Gostosuras

A esquina Alves de Brito está se tornando um point. Primeiro pela Padaria Portuguesa Doce Fado Padaria & Doçaria Portuguesa que ali se instalou há cerca de um ano, com seus quitutes e pães da terrinha. Recentemente um empório de cervejaria artesanal, o Entrepasto, leva ali uma tribo de jovens conhecedores nos finais de tarde. E por último a chegada da Amoriko (foto), uma charmosa brigaderia e café que já está surpreendendo pelas suas gostosuras.



Boulevard japonês

Também nesta mesma linha, a SC-401 seguiu sendo referência em comida oriental. Nos últimos anos, quatro novos restaurantes japoneses abriram as portas na rodovia. Começando pela nova localização do Myoshi, depois foi a vez da expansão do Nipo, para dentro do Espaço Primavera. Os dois últimos, o Temakin inaugurou há 4 meses no Casa & Design, e last but not least, o Jun Kappo Sushi inaugura agora, dia 21/03, no CFL Square Corporate, junto a todo o empreendimento.

Reabertura estrelada

Já aqui pelo centro, duas novidades gastronômicas deliciosas. A primeira, a reabertura da Enoteca Decanter, que depois de seu recesso de verão já está surpreendendo os apreciadores de bons vinhos. A segunda, ainda na Enoteca Decanter, é o retorno da chef Rejane Werland à gastronomia da casa. Rejane é uma referência em gastronomia francesa, pois morou mais de 20 anos na França, onde trabalhou em diversos hotéis de ponta. A Enoteca localizada na loja Decanter, da Rua Hermann Blumenau, abre de terça a sexta feira a partir das 18h. Bonne appetite!

NOVIDADE

Tradição inglesa

Costume em vários outros países no mundo, o brunch agora pode ser encontrado na Grande Florianópolis

Fotos: Divulgação/Bossa República

Da redação

De origem inglesa e tradição aderida pelos norte-americanos, o brunch é a combinação do breakfast (café da manhã) e lunch (almoço), e daí a origem do nome breakfast + lunch = brunch. Servido entre as últimas horas da manhã e as primeiras da tarde, a refeição junta os prazeres dos dois cardápios, sem regras na hora de misturar o melhor de ambos os menus. Perfeito para quem gosta de acordar tarde aos finais de semana, os brunchs caíram no gosto do público e chegaram à Grande Florianópolis.

Chás, cafés e sucos podem ser saboreados com ovos, waffles, carnes frias e uma variedade de pães, além de tantas outras opções que variam de acordo com a criatividade e estabelecimento. Localizada no Passeio Pedra Branca, a cafeteria Bossa República oferece o brunch todos os dias da semana (exceto aos sábados). “Além do brunch, é possível encontrar opções para todas as refeições do dia. Temos croissant, tostadas, pães e molhos de fabricação própria”, conta a sócia Amanda Ferreira, de 28 anos.

Ao lado do companheiro e sócio, Tiago Polidoro, de 30 anos, ela comanda a cafeteria. Os dois resolveram oferecer o brunch como opção do cardápio pois acreditavam que o tipo de refeição “tinha tudo a ver com a nossa marca e a cidade merecia”. “Somos



As tostadas são oferecidas na cafeteria com ingredientes indispensáveis como abacate, ovos, fiambres e cafés especiais

um casal que quer oferecer para nossos clientes apenas aquilo que gostaríamos de consumir. É isso que nos move”, revela Tiago.

O BRUNCH

Para os proprietários, o grande diferencial do estabelecimento está na seleção dos ingredientes utilizados. “A produção artesanal de produtos que só serão encontrados aqui na nossa casa, aliada ao nosso objetivo de poder oferecer aos nossos clientes opções para qualquer hora do dia, com a garantia de qualidade”, destaca Amanda. Os cafés são de grãos especiais e selecionados do plantio até as mãos do barista; pães,

molhos e geléias são de fabricação da casa; e o salmão é selvagem do Alasca, pescado na natureza, sem corantes e sem ração, o que faz dele um peixe mais nutritivo e benéfico à saúde.

É possível encontrar opções para todas as refeições do dia, cafés especiais, torrados de forma artesanal em micro-torrefação e os churros, em opções doces, salgadas e até

RECEITA

Salmão selvagem

Fatia de pão artesanal
 Creme de avocado com limão
 Salmão selvagem picado em fatias
 Creme azedo (uma mistura de nata fresca, limão e um pouquinho de sal
 Sal preto pra dar um sabor final bem de leve

PRESUNTO CRU
 Fatia de pão artesanal
 Ovos mexidos levemente cremosos (com a ajuda de creme de leite)
 Presunto cru italiano (ou espanhol, costumamos variar)
 Agrião fresco
 Fio de azeite

com gelato. Estes últimos são os preferidos dos clientes, que podem se deliciar com a porção mista com três massas doces (tradicional, red velvet e chocolate) e todos os molhos que a acompanham (doce de leite, chocolate, chocolate branco, morango e creme belga).

SERVIÇO:

QUANDO: todos os domingos, das 10h às 14h
ONDE: Rua da Praça, 241, Passeio Pedra Branca - Palhoça
 reservas pelo telefone (48) 3065.2979
VALOR: R\$49,00

SAÚDE

Do campo à mesa

Quando bem explorada, a cana-de-açúcar tem muito a oferecer para a alimentação

Da redação

Quando se fala em cana-de-açúcar a primeira memória que vem à mente é o suco geladinho, doce e refrescante, que acompanha o pastel na feira de domingo. Um velho conhecido do brasileiro, o tradicional caldo de cana. No entanto, o que muitos não sabem é que essa planta fina de formato cilíndrico e folhas grandes, que pode alcançar até seis metros de altura, pode ser consumida de várias maneiras, como por meio de receitas doces.

“O mel de engenho, por exemplo, é um tipo de xarope denso obtido do caldo da cana por meio da sua fervura, evaporação e purificação pela retirada da espuma, e esta etapa precede o processo de cristalização do açúcar”, conta o antropólogo Raul Lody. O melado, como também pode ser chamado, está presente em âmbito nacio-



Cana-de-açúcar pode ser consumida de várias maneiras, como por meio de receitas doces

nal nos diferentes preparos cotidianos, em especial, no café da manhã e nos lanches, e forma hábitos e escolhas de sabores que fazem parte dos nossos sistemas alimentares. Para se inspirar, colocar a mão na massa e provar o doce, confira uma receita fácil e apetitosa de bolo de melado.



RECEITA

Bolo de Melado

Ingredientes:

- 300ml de melado de cana de açúcar (1 ½ xícara de chá) - que pode ser comprado pronto em supermercados
- 3 ovos
- 3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 150ml de leite
- 600g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó (caso sua farinha já contenha fermento não precisa adicionar mais)

Modo de fazer:

- Pré-aqueça o forno a 200°
- Numa batedeira ou liquidificador, misture a manteiga, os ovos inteiros, o leite e o melado de cana. Bata até que a mistura fique homogênea; aí, então, acrescente a farinha de trigo e continue a bater até agregar toda a farinha. Agora adicione o fermento e misture-o à massa manualmente e de forma suave. Coloque-a numa forma untada com manteiga e deixe descansar por 10 minutos para o fermento agir. Coloque depois no forno (a 200 graus) e deixe assar por aproximadamente 45 minutos.