

JORNAL **image3** DA ILHA

A CARA DA ILHA

Com temáticas sobre a cidade de Florianópolis, as fotos vencedoras da 24ª Maratona Fotográfica estão expostas no Espaço Cultural do Terminal Rodoviário Rita Maria

• Página 3

guia
Gastronômico

SÃO JOÃO:
Festas típicas

• Página G3



Época pede cuidado na alimentação



A foto de Italo Zaccaron foi uma das vencedoras do Subtema 3 - Presença açoriana

DIA DOS NAMORADOS: Imagem da Ilha elaborou guia de sugestões para casais

• Página 5

Carta ao Leitor **AGENDA CULTURAL**

O mês de maio, que tinha tudo para ser divertido, não foi. A greve dos caminhoneiros atrasou o país em mais uns 8 a 10 anos. A parada de uma semana mostrou como somos frágeis em infraestrutura. Mostrou que uma decisão, ou algumas decisões equivocadas, na diretoria da estatal Petrobrás podem levar o país às portas da ruína.

Mostrou também um presidente indeciso, uma equipe de ministro despreparada e um congresso omissivo para administração da crise. Enfim, um Brasil que dependia de um Ministro da Economia. Ele saiu, deu no que deu. Parece mentira, mas vamos ter que recomeçar. Agora com uma economia combalida, um congresso oportunista que só busca benefício próprio e uma eleição pela frente. Haja coração!

Mas entramos em junho, e vamos tentar pensar positivo. Agora são as festas juninas com pé de moleque, canjica, quentão e outras gostosuras. Essa é uma das nossas pautas no Caderno de Gastronomia. Mas tem mais, muito mais. A nossa colunista de gastronomia Ceres Azevedo traz dicas de como preparar um jantar romântico para o Dia dos Namorados. Tem também algumas dicas de restaurantes para celebrar a ocasião, algumas ideias de cardápio quentinho para você curtir no inverno e uma viagem culinária pelo país de "los hermanos", a Argentina.

No jornal, fotos para mostrar a Ilha por uma outra visão. Já está aberta a exposição das fotos premiadas na 24ª Maratona Fotográfica, realizada durante o aniversário da cidade. Um programa diferente que pode trazer conversas interessantes sobre nossa Florianópolis. Outra dica para o Dia dos Namorados é a matéria com o consultor de imagem Antony Bascherott, que desenvolve um trabalho para casais que querem evoluir individualmente e em conjunto. Confira na página 5!

E para finalizar, na contracapa, a surpreendente e imperdível coluna da jornalista Karin Verzbickas, sobre os novos hábitos de consumo de informação dos brasileiros.

Boa leitura!
Hermann Byron



• exposição

Barcos do Brasil e do Mundo

Miniaturas do mundo naval poderão ser vistas em Florianópolis, na exposição "Barcos do Brasil e do Mundo: a coleção de modelismo naval do Museu Nacional do Mar". São mais de 200 peças de modelismo e artesanato naval, que formam o maior acervo do gênero no país. Até dia 15 de julho, no Museu Histórico de Santa Catarina, sediado no Palácio Cruz e Sousa. Mais informações: 3664-2555

China On Ice

Circo da China está de volta a Florianópolis, com o espetáculo On Ice Mundo da Imaginação. Farão parte da apresentação alguns dos personagens mais amados da história como: Unicórnio, Príncipe, Princesa, Peter Pan, Pinocchio e boneca de corda. A apresentação chega com um desafio ainda maior: acrobatas e bailarinos vão se apresentar em cima de uma pista de gelo. Dias 23 e 24 de junho, com apresentações às 17h e 21h, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3665-1630

Feira da Música

Em junho, a Feira da Música que reúne as maiores marcas de instrumentos do mundo e movimenta todo o comércio nacional, traz a Floripa duas noites de shows espetaculares, para celebrar com os moradores da cidade em grande estilo. Algumas atrações confirmadas são: Maneva, Dazaranha, O Mundo Analógico e Dandara Manoela. Uma grande estrutura com food park e cervejas artesanais será montada no espaço. Dia 29 de junho e 1º de julho, a partir das 20h, no CentroSul. Mais informações: 3251-4000



• festival

• circo



• imagem da quinzena

Foto: Quinho Mibach



Detalhe de uma das construções das Fortalezas da Ilha

Nando Reis

Nando Reis - Voz e Violão lotando casas de shows em todo o Brasil, está chegando a Florianópolis. Nando cantará as canções exatamente como foram concebidas. No palco, somente o artista e seu violão, combinando a doce vibração das cordas com sua voz e algumas batidas no instrumento, que funciona às vezes de percussão. Dia 24 de junho, às 20h, no Teatro Ademar Rosa. Mais informações: 3664-2628

• concerto



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 Delícia - L1 Café Fanny (L2) **SC 401:** Café Cultura (Passeio Primavera) e ACATE; 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**



CULTURA

Maratona Fotográfica

Exposição com as fotos vencedoras do concurso acontece no Espaço Cultural do Terminal Rodoviário Rita Maria até 31 de julho

Da Redação

As fotos vencedoras da 24ª Maratona Fotográfica já estão expostas no Espaço Cultural do Terminal Rodoviário Rita Maria, no Centro de Florianópolis. A mostra conta com 86 fotografias selecionadas entre mais de duas mil imagens que participaram do concurso em março deste ano. O evento é gratuito e contará também com a entrega de prêmios que variam de R\$ 600 a R\$ 3,5 mil aos 25 vencedores.

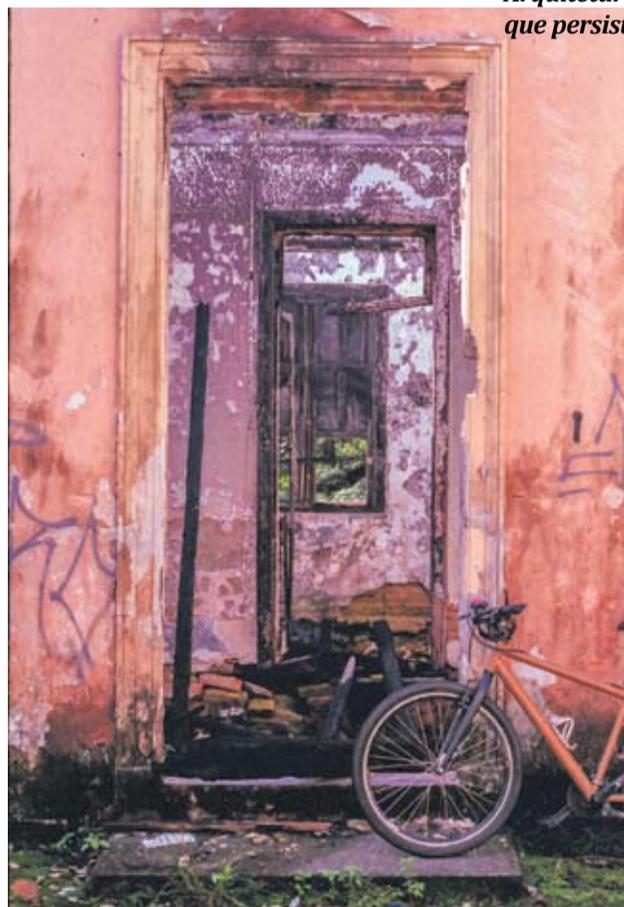
Foram selecionados pelo júri os Melhores Conjuntos para o 1º lugar das modalidades Analógica e Digital; 1º e 2º lugar para a Digital. Na modalidade Infantojuvenil foram escolhidos três conjuntos das faixas etárias de 6 a 9 anos, 10 a 12 anos e 13 a 15 anos. Além destes, foram selecionadas 20 fotografias para receber o Prêmio Melhores Fotografias. Foi permitido utilizar máquina fotográfica, aparelho celular ou tablet para os registros das imagens.

A visita à exposição vai até o dia 31 de julho, de segunda a sexta-feira, das 9h às 18h. As imagens, resultado da Maratona Fotográfica de Florianópolis, têm como tema "Cidade Plural: narrativas possíveis". O concurso, criado há mais de 20 anos, aconteceu nos dias 24 e 25 de março e registrou 399 participantes.

A MARATONA

Criado em 1995, o concurso tem como objetivo estimular os participantes a olhar a cidade de maneira diferente, buscando perceber o que muitas vezes não é visto no dia a dia, permitindo a experimentação e a criação de diferentes imagens por meio da fotografia.

Foto: Tania Prado



Prêmio melhores Fotografias - Subtema Arquitetura que persiste



Foto: Leonardo Gaudio

Prêmio Conjunto Digital 1 - Subtema Reflexos da diversidade



Foto: Leonardo Gaudio

Prêmio Conjunto Digital 1 - Subtema Arquitetura que persiste

Foto: Italo Zaccaron



Prêmio Melhores Fotografias - Presença açoriana

Foto: Miguel Dalpra Pereira



Prêmio Conjunto Infanto juvenil 13 a 15 anos - Subtema Caminho improvável



EDUCAÇÃO

Mais inclusão

A rede municipal de ensino de Florianópolis teve um aumento na quantidade de estudantes com deficiência que são atendidos. Em 2017, havia 707. Hoje, acolhe 859, que estão matriculados na educação infantil, no ensino fundamental e na modalidade de educação de jovens, adultos e idosos, a EJA. Para suprir essa demanda, a Prefeitura de Florianópolis criou cinco novas salas multimeios, espaço constituído de mobiliários, materiais didáticos, recursos pedagógicos e de acessibilidade e equipamentos específicos.

CIDADE

Plano econômico

A Prefeitura Municipal de Florianópolis e o Sebrae/SC realizarão seminários para desenvolver o Plano de Desenvolvimento Econômico Municipal de Florianópolis (PEDEM Florianópolis). O objetivo é identificar as potencialidades do município e definir por intermédio de ampla participação e discussão dos agentes produtivos locais, os eixos econômicos prioritários. A iniciativa faz parte do Programa Cidade Empreendedora.

MEIO AMBIENTE

Minhoca na cabeça

A Prefeitura de Florianópolis lançou o projeto "Ampliação e Fortalecimento da Valorização de Resíduos Orgânicos no município de Florianópolis" que inclui, a segunda etapa do Minhoca na Cabeça com a distribuição de mais 500 kits de compostagem domiciliar. O projeto foi o segundo colocado nacional em edital do Fundo Nacional de Meio Ambiente e tem como finalidade ajudar o município a atingir a meta de desvio do aterro sanitário de 45% dos resíduos orgânicos gerados em Florianópolis. As inscrições são gratuitas.



ECONOMIA

Panorama pós-greve

Para retomar a recuperação da economia e unir esforços após o fim da greve dos caminhoneiros, o governador Eduardo Pinho Moreira, ao lado de representantes dos setores produtivos do Estado, anunciou o lançamento da campanha "Compre de Santa Catarina". É a primeira ação para que junto a todos os segmentos catarinenses, o estado reaja ao impacto da paralisação de 11 dias nas rodovias.

OLHAR ECONÔMICO



O que significa a manutenção da taxa SELIC?

Em maio, o Comitê de Política Monetária (COPOM) decidiu por unanimidade, manter a taxa SELIC em 6,50% ao ano. Com a decisão, provavelmente será finalizado o ciclo de cortes na taxa de juros. Essa decisão foi tomada por que o mercado externo tornou-se mais desafiador e apresentou volatilidade, com um aumento de risco no curto prazo. O atual patamar da SELIC é muito favorável, pois força a retomada dos indicadores econômicos e o reaquecimento do mercado, que já tem sinais de recuperação.

Um dos principais indicadores que permitiram a redução da taxa de juros nos últimos meses foi a inflação. Constantemente vigiado pelo Banco Central, o IPCA - índice de Preços ao Consumidor Amplo - é o indicador oficial da inflação no Brasil. Com esse índice sob controle e abaixo do centro da meta, permite-se que o Brasil se mantenha com a taxa de juros baixa por mais tempo, estimulando assim a economia real e fazendo o mercado como um todo crescer.

Que os juros baixos são muito benéficos para o país, todos sabem. E a lógica é muito simples: a SELIC, taxa básica de juros, representa o "custo do dinheiro". Com a SELIC baixa, o dinheiro se torna mais barato no mercado e as aplicações financeiras livres de risco, pagam menos. Com isso temos um estímulo para o consumo interno e a retomada dos investimentos na economia real.

Muitos se questionam se com a atual taxa de juros, ainda vale a pena deixar o dinheiro em aplicações conservadoras. Além da decisão sobre os juros, temos que entender que o ganho real foi mantido. "Isso é muito importante, pois de nada adianta termos um bom crescimento do País ou do nosso patrimônio, se ele for corroído pela inflação", explica o assessor de investimentos Layon Dalcanali.

Um outro ponto interessante de se analisar, é que com a inflação baixa, qualquer ganho que se consiga acima da SELIC, representa um aumento significativo no ganho real do poupador. "Caso consiga, por exemplo, otimizar seus investimentos para um rendimento de 10% ao ano, teria um ganho real de 7,04%. Ou seja, mais do que dobraria o ganho real, e isso no longo prazo faz muita diferença", complementa.

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: PRF/divulgação

A diferença

A recente crise de abastecimento nos combustíveis expôs a posição de pelo menos 13 governadores que aversaram que nem pensam em abrir mão das altíssimas alíquotas de ICMS sobre gasolina e diesel. Empurram a bucha para o Governo Federal. O governador de SC, Pinho Moreira, diz que o Estado tem as menores alíquotas do Brasil. Mas perguntar não ofende: se é assim não deveria existir uma boa diferença no preço do combustível por aqui em relação a outros Estados?

Classificação indicativa

Vem barulho por aí. Passou, até de forma surpreendentemente silenciosa, na Comissão de Constituição e Justiça da Assembleia Legislativa, um projeto de lei que introduz a classificação indicativa em exposições, amostras, exposições de arte e eventos culturais em SC. Salvo melhor juízo, é meio caminho para a censura e a arbitrariedade na arte e na cultura. Xô.

Dupla utilidade

O Centro Integrado de Gerenciamento de Riscos e Desastres (Cigerd), inaugurado há poucos dias em Florianópolis, foi onde o governo estadual montou seu quartel-general para monitorar e agir diante da greve dos caminhoneiros. De forma muito competente, sem estrelismos e com extremo profissionalismo, é preciso reconhecer, evitou um desastre.

Caixa preta

Tem tudo para azedar de vez o relacionamento entre o MDB e o PSD estadual e, junto com ele, o já frágil armistício entre seus principais caciques. O governador Pinho Moreira disse a prefeitos e deputados da região Sul, que por estes dias vai abrir as contas do Estado até o momento em que recebeu o mandato de Raimundo Colombo. Não falou em caixa-preta, mas sinalizou que é algo do tipo. E pelo jeito, faltarão extintores nesse incêndio que, tudo indica, terá grandes proporções.

Desencanto

Boa parte do Judiciário catarinense não esconde a decepção. A Câmara Regional Especial de Chapecó, órgão descentralizado do TJ-SC e única experiência de descentralização da Justiça estadual no país, encerrará atividades, por recomendação do Conselho Nacional de Justiça (CNJ), que fez uma análise de sua produtividade. A OAB-SC está movendo mundos e fundos para tentar reverter a decisão.



Estranho Mercosul

Vinte e sete anos após sua criação, a integração entre países do Mercosul é uma quase fantasia. Nem ações mais simples se concretizam, como inserir nas matrizes curriculares do ensino público fundamental e médio o espanhol em SC e o português na província vizinha argentina de Misiones, por exemplo. Há dias, em reunião do Grupo Parlamentar Argentina-Brasil, no Congresso Nacional, o embaixador Paulo Estivallet de Mesquita, subsecretário de América Latina e Caribe do Itamaraty, contou que em SC está se tentando uma ação conjunta com Misiones para o trânsito de ambulâncias. Entretanto, não se chega a um acordo pela questão do seguro.

Humilhação

A torcida do Atlético Mineiro e boa parte da crônica esportiva mineira demonstraram não aceitar a eliminação do time pela Chapecoense, em Chapecó, pelas oitavas de final da Copa do Brasil. De todas as reações, nas ruas, redes sociais e até pichações na sala de troféus do clube, em Belo Horizonte, ficou demonstrado que aceitariam a derrota para qualquer um dos grandes do futebol brasileiro, mas para um "time pequeno" como o da Chapecoense, jamais!

Presídio federal

Ao contrário de vários municípios de SC, como Tijucas, Imaruá e São José, que criaram e criam todo tipo de dificuldades para a instalação de presídios nos seus territórios, o governo estadual sinalizou positivamente à instalação, em SC, de um presídio federal de segurança máxima, com capacidade para 150 presos.

Ironia

Segundo levantamento do Ministério do Turismo, 88,3% dos visitantes estrangeiros que estiveram no Brasil em 2017 avaliam que a viagem superou ou atendeu as expectativas. Entre as melhorias de avaliação está a dos aeroportos, de 89,9% para 92%. Ironicamente, o terminal aéreo de pior avaliação foi o Hercílio Luz, de Florianópolis, por onde decola e aterrissa, a toda hora, o ministro do Turismo, Vinicius Lummertz. Mas os suíços que ganharam a concessão prometem tirá-lo de tão humilhante posição. No mesmo levantamento, o Rio foi a cidade mais visitada entre os que procuraram lazer (27%), e Florianópolis (20%) em segundo lugar.

Xô, corrupção

O Tribunal Regional Eleitoral de SC está desenvolvendo uma campanha de combate à corrupção, que será lançada dia 18 deste mês. A OAB-SC e a Polícia Federal se prontificaram a dar apoio na divulgação. Iniciativas que são sempre bem-vindas. A corrupção, hoje, é nosso maior mal.

Estrela

Florianopolitana do Estreito, onde moram parentes, a atriz Neusa Borges, que é um doce de pessoa e que já passou por uns perrengues em sua vida de 77 anos, está exultante, depois de quase três anos sem nenhum convite para trabalhar. "Pensei que já tinham me enterrado", afirmou a um site ao confirmar que atuará na terceira temporada do sitcom Xilindró, que estreará no canal Multishow, em julho.

Utilidade

Depois de tantas e inúteis leis obrigando a inclusão de todo tipo de conteúdo nos currículos do ensino fundamental e médio, finalmente aparece uma, útil e providencial, publicada semana passada no Diário Oficial da União. É a federal de número 13.666/2018, que inclui educação alimentar e nutricional nas disciplinas de ciências e biologia, respectivamente. E falta educação financeira no conteúdo de matemática.

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



DIA DOS NAMORADOS

Evoluindo com amor

Neste 12 de junho, Imagem da Ilha elaborou guia de sugestões para o casal melhorar no relacionamento

Larissa Gaspar

Foto: Acervo Pessoal



O CASAL

Ser a melhor versão de si ao mesmo tempo em que desperta a melhor versão do parceiro não parece uma tarefa fácil. No entanto, este desafio é diário para quem deseja construir um futuro ao lado do parceiro. Para ajudar nesta tarefa, o jornal Imagem da Ilha elaborou um “mini guia” de sugestões e pequenos exercícios para que o casal possa evoluir no relacionamento, sem perder sua identidade.

As sugestões foram elaboradas a partir das dicas do consultor de imagem e estilo Antony Bascherott, que desenvolve um trabalho para casais que querem evoluir individualmente e em conjunto. “Isso é um presente, porque é algo que o dinheiro não pode comprar”, comenta o consultor. O resultado é um mini guia com sete dicas diferentes para serem colocadas em prática com pequenas atitudes. Para testá-lo, o Imagem da Ilha convidou um casal para comentar algumas das sugestões.

O MINI GUIA

1) AS PERSONAS

Desenvolver a sua “persona” no relacionamento é essencial. “O que eu vejo mais em relação aos casais é como eles às vezes colocam muita energia em suas outras pessoas. O profissional, o estudante, o amigo e acabam esquecendo do relacionamento amoroso”, explica Antony. De acordo com ele, é necessário se dedicar para sua persona no relacionamento assim como se dedica para família e à vida profissional, já que um namoro demanda amor, afeto, dedicação. “É questão de começar a se organizar, ter uma programação para o casal, pode ser cinema ou jantar uma vez por semana, por exemplo. Isso mantém a chama viva. Não dá para ter esse descuido, mesmo estando sob pressão nas outras áreas da vida”, finaliza o consultor de imagem.

COMENTÁRIO: “A gente mora em cidades diferentes, eu moro em Tubarão e ele em Florianópolis, mas está dando certo há quase seis anos e a gente quer que continue dando certo. Sempre conversamos sobre o que queremos para o futuro. Nós só nos vemos nos finais de semana, e é tudo muito intenso. A gente se fala todos os dias e tentamos sempre fazer algo diferente. Tipo neste Dia dos Namorados, já estamos planejando algo especial. Outro dia ele me trouxe uma florzinha que pegou do jardim. Uma forma de surpreender mesmo com simplicidade”, comenta a professora de balé, Ana Karolina. “Como o nosso namoro é a distância e temos compromissos profissionais, a gente busca flexibilizar o horário para poder viajar um dia antes para casa do outro e poder curtir o máximo possível”, destaca Iago, que é treinador de futebol.

2) A VIA É DE MÃO DUPLA

As mulheres se produzem, se maquiam, fazem cabelo, unhas e colocam um salto pra

Há quase seis anos juntos, Ana Karolina Olimpio, 24 anos, e Iago Martins, 25 anos, conheceram-se no verão de 2012, durante um trabalho de recreação temporário na praia do Santinho, em Florianópolis. “Não sei se foi um milagre natalino, mas justamente no dia 24 de dezembro, ela foi chamada para trabalhar na recreação”, relembra Iago. “Nosso primeiro beijo foi durante a festa de ano novo. Naquele verão ficamos juntos e quando eu estava voltando para Tubarão, ele me apresentou para a família e me pediu em namoro. Eu disse que ia pensar, mas não consegui dizer não”, complementa Ana Karolina.

“Eu sempre quis alguém que pudesse me fazer rir, e eu acho que eu encontrei isso nele. Eu gosto da pessoa que eu sou quanto estou com ele. Ele é muito oposto a mim, sou ligada no 220V e ele é muito calmo e paciente. Acho que um completa o outro”, elogia Ana Karolina. “Eu gosto do jeito dela, sempre muito companheira, e de como ela encara as coisas, com uma seriedade sabendo que o futuro reserva algo melhor. Além de ser claro uma mulher linda”, comenta Iago.

sair com eles. E às vezes, os homens não se dedicam na mesma proporção. A ideia que se passa é que ele não deu a mínima importância de sair com uma mulher tão especial, sendo que ela se dedicou tanto. “Assim como os homens gostam de uma mulher bonita e bem arrumada, elas também querem ver o homem delas charmosos. A via é de mão dupla. Ele pode sim estar com um cabelo arrumadinho, de barba feita, com uma camisa passada, isso faz a diferença”, comenta Antony. Para o consultor, caprichar mais não precisa ser difícil. “Se ele tiver umas roupas legais e coerentes com o biotipo, combinando com o estilo pessoal, naturalmente ele vai se vestir melhor e se sentir mais seguro. Assim, pode deixá-la muito mais feliz”, diz.

Namorando a distância, Ana Karolina e Iago estão juntos há quase seis anos

COMENTÁRIO: “Esse é um motivo das nossas poucas brigas. Eu como ando de tênis e leggings em dias de semana, nos fins de semana quero colocar um salto alto e me produzir. O Iago não. No verão, se ele puder, fica sem camisa e na hora de sair só colocar uma regata. Isso me deixa irritada, porque às vezes eu estou empenhada em me arrumar e ele não. Agora estou saindo para comprar roupa com ele. O Iago prefere estar à vontade, mas estou tentando e vou conseguir fazer ele se vestir melhor, sem perder a personalidade dele”, brinca Ana Karolina.

“Ela com certeza tem mais dedicação do que eu, que já sou mais relaxado. Ultimamente ela está me incentivando a me vestir melhor. Eu sempre gostei de cuidar da minha saúde física e mental, mas na aparência nunca fui tão cuidadoso assim. Ela tem me pedido mais e eu tenho comprado algumas roupas mais elegantes para poder realmente agradá-la e ela ver que estou fazendo isso para ficar bonito do seu lado”, explica-se Iago.

3) DUPLA EVOLUTIVA

Este conceito desenvolvido por Antony nada mais é do que um parceiro despertando a melhor versão do outro e vice-versa. Assim, ambos evoluem e a conversa passa a ser sobre reforçar os pontos fortes do parceiro e melhorar pontos estratégicos. “E se alguma coisa não está legal, como a atividade física: vão para uma academia juntos, vão caminhar na beira-mar. É uma forma de se conectar, de melhorar esse ponto estratégico e fazer a relação ficar mais gostosa”, exemplifica.

Uma outra dica é ter a clareza para não cobrar do outro aquilo que ele não pode oferecer. “Um homem que é totalmente metódico e a mulher não, vão viajar juntos:



O consultor de imagem Antony Bascherott desenvolve um trabalho para casais que querem evoluir individualmente e em conjunto

esse passeio pode se tornar muito interessante porque ele pega um pouco da flexibilidade dela e ela embarca na organização dele. Esse casal se torna cada vez mais forte, pois um completa o outro”, comenta.

COMENTÁRIO:

Por conta de os dois serem professores, a parte de incentivar é alguém é mais natural para eles. “Todo ano ele sabe que, em junho, eu tenho festival de dança. E ele aceita e me apóia. Ele está querendo fazer um curso no exterior. Eu sei que buscar conhecimento nunca é demais, pois é algo que não nos pode ser tirado. Então incentivar a trabalhar, a conquistar coisas novas, apesar de ter que ficar afastado e causar insegurança, eu acho que faz parte”, conta Ana Karolina. “Nós fazemos bastante atividade física porque nós dois somos educadores físicos. Estamos sempre nos ajudando e incentivando a buscar cursos em áreas de interesse. Eu também a estimulo a praticar meditação, até para evitar esse estresse”, comenta Iago sobre a namorada que recentemente abriu uma escola de balé.

4) TECNOLOGIA NÃO PRECISA SER VILÃ

Algumas pessoas tendem a ser viciadas em tecnologia e costumam não desgrudar do celular. Para casais, no entanto, isso pode ser prejudicial. “Se você for sair com seu companheiro (a), esquece o celular. Esquece a postagem. Aquele momento é de vocês”, comenta Antony. O ideal é se policiar com exercícios diários para quebrar esses padrões. “Vão sair para ir ao cinema, desliga o celular. Vamos jantar? Também. Não bota nem o celular na mesa, que não é nada elegante fazer isso quando se está com quem se ama”, ressalta.

Para conferir as dicas 5 e 6, baixe um app QR Code e acesse o código ao lado!



7) A BASE DE TUDO

Um relacionamento saudável e feliz se constitui e tem futuro quando existe amor, respeito e diálogo. “Sem esses três não há evolução. E quanto mais tempo o casal tiver para conversar e olhar no olho um do outro, melhor”, define Antony.

COMENTÁRIO: “Primeiro eu acho que a gente tem que se respeitar, para depois respeitar o outro. Amor é palavra chave, é o que prevalece e o que deve prevalecer”, diz Ana Karolina. “Para mim, junto do amor vem outras coisas, ele engloba tudo”, ressalta Iago.



Há 25 anos no coração dos namorados

Namorados e seus corações sonhadores. Sonhos onde o futuro desenhado a quatro mãos está sempre presente. Onde o melhor da vida a dois está sempre presente. Onde um surpreender ao outro e o outro surpreender ao um está sempre presente. Inclusive nos presentes.



Beiramar

O SHOPPING NO CORAÇÃO DOS **NAMORADOS**



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: acervo pessoal

O adeus do bistrô

Um lugar icônico da gastronomia de Florianópolis está fechando suas portas. O próximo dia 16 será o último da história do Bistrô Muito Além do Jardim, do “cozinheiro autodidata” e cronista do *Imagem da Ilha* André Vasconcelos. O lugar vinha funcionando com sucesso no Beco dos Surfistas, entre a Lagoa e a Joaquina, desde o final dos anos 1990.

André passará a se dedicar a cozinhar em eventos particulares. Junto com a mulher, Fafá, planeja também abrir uma pousada gastronômica no mesmo endereço do bistrô, onde moram.

Russos na mira

O ministro do Turismo, Vinicius Lummertz, estará dia 27 em Moscou no embalo do último jogo do Brasil na primeira fase da Copa.

Vai divulgar os atrativos do país, num esforço para aumentar a vinda de turistas russos.

A vida como ela é

A modelo Mirella Santos, de Florianópolis, criou um canal no YouTube no qual exibe sua vida em família com o marido, o humorista Ceará, e a filha Valentina.

Funciona como um reality show, com muitos momentos alegres e alguns nem tanto, como a pequena herdeira, de três anos, brigando com a babá.

Tapete mágico

Os espetáculos inspirados na Broadway estão atraindo cada vez mais público em Florianópolis. Um sinal claro dessa tendência foi “Aladdin, o Musical”, apresentado em maio.

O sucesso foi tanto que os produtores decidiram fazer uma sessão extra no último dia 10.

OAB vai às urnas

O atual diretor-tesoureiro da OAB-SC, Rafael Horn, de Florianópolis, é o nome mais citado para disputar a presidência da instituição em novembro. O presidente da Caasc, Marcus Luiz da Silva, de Brusque, e o ex-presidente da Ordem Tullo Cavallazzi também teriam interesse em concorrer ao cargo.

A possibilidade de candidatura de Ana Blasi, prima do desembargador João Henrique Blasi, chegou a ser cogitada, mas até o momento não há sinais claros de que a ideia irá prosperar.



Na Big Apple: A blogueira e columnista de gastronomia Ceres Azevedo ganhou de presente dos filhos pelo Dia das Mães uma passagem para Nova York, onde está morando e trabalhando o caçula Bernardo

Categoria premium

Casais que já experimentaram o Zaya Motel Premium, na SC-401, na região de Santo Antônio de Lisboa, estão dando cinco estrelas ao novo empreendimento.

A sofisticação e o bom gosto surpreendem nos mínimos detalhes, incluindo chuveiros no teto, pé-direito duplo e suítes patrocinadas pela Veuve Clicquot.

Castelo do rei

Quem conhece bem a Ilha conhece o “castelinho” do Saco dos Limões, uma das construções mais originais da cidade. O famoso imóvel, de mais de 300 metros quadrados e paredes de pedras, acaba de ganhar novo ocupante: o designer Lui Iarocheski, nome em alta na moda local, com prestígio crescente também fora de Santa Catarina.

Ele escolheu o lugar para instalar seu showroom e ateliê para criação de roupas sob medida para homens e mulheres.

Bodas de prata

Falta pouco para o aguardado lançamento do CD/DVD acústico gravado em setembro do ano passado pelo Dazaranha com a Camerata Florianópolis para comemorar seus 25 anos.

Será no próximo dia 23, no P12, em Jurerê Internacional.

Cercadinho no calçadão

Depois da polêmica liberação para os bares da Hercílio Luz, começou a ser autorizada a colocação de mesas e cadeiras também no calçadão da Felipe Schmidt, algo inédito desde que ele foi construído, nos anos 1970. O primeiro estabelecimento comercial com corrente delimitando espaço exclusivo para clientes é uma loja de chocolates/cafeeteria, bem no início, próximo à Praça XV de Novembro.

A poucos metros dali, os jogadores de dominó do Ponto Chic, patrimônio imaterial da cidade, continuam esquecidos. A cobertura de lona que os protegia da chuva e do vento, doada pelo restaurante Nunes, foi retirada pela Prefeitura.

Ao microfone

O empresário Mário Petrelli, patriarca do grupo RIC SC, comemorou seu 83º aniversário na nova casa do filho Marcello, no Morro da Cruz.

Num clima descontraído, vários convidados cantaram durante a festa, entre eles a empresária Annita Hoepcke da Silva, filha do ex-governador Aderbal Ramos da Silva que esbanja talento para a música e até já gravou CD.

Especialista em ação

É assinado pelo publicitário e expert em marketing político Fábio Veiga, de Florianópolis, o vídeo em tom de campanha eleitoral que o pré-candidato do MDB à presidência, Henrique Meirelles, tem divulgado com força numa rede social. O trabalho já provocou cerca de 30 mil reações, a maioria absoluta delas positiva.

No plano estadual, Veiga é o homem do marketing de Gelson Merísio, cuja pré-candidatura a governador pelo PSD foi lançada oficialmente dia 9.



Foto: acervo pessoal

A advogada Beatriz Leal Nascimento, da Ghanem Leal Advocacia, chegou dia 5 da viagem que fez a Nova York para frequentar o curso de especialização em Direito da Moda ministrado pela americana Susan Scafidi (à dir.)

COMUNIQUE-SE

Um olho na tela e o outro também

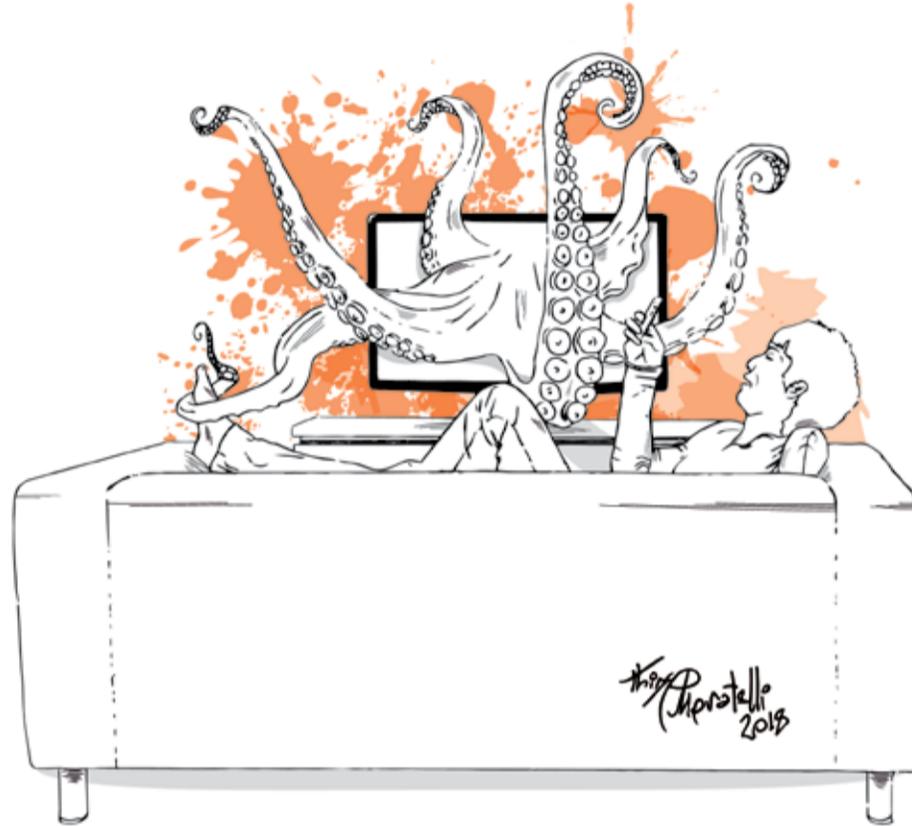
Quase a totalidade dos brasileiros que assiste TV navega na internet ao mesmo tempo

Karin Verzbickas

Uma pesquisa realizada pelo Ibope/Conecta mostra que cresceu – e muito – o número de brasileiros que assistem televisão com o smartphone em mãos. Você é um deles? Pois saiba que já somos (me incluo totalmente nessa) quase 95% da audiência brasileira. Ou seja, se há menos de uma década a preocupação dos produtores de telejornais e novelas era de como reter o telespectador brigando com outros pontos de atenção como: jantar em família, lavar a louça, ajudar na tarefa dos filhos ou fazer qualquer outra atividade doméstica, agora é como se o desafio anterior fosse brincadeira de criança. Quem pode contra a internet? Ao que tudo indica, nem a Globo pode.

O estudo realizado este ano em todas as regiões brasileiras das classes A a D é um grito agonizante de alerta para veículos de comunicação, anunciantes, produtores de notícia e de entretenimento: a tela da TV não é mais suficiente para o brasileiro. Hoje ele é multitela, de fato. Fica com um olho na TV e o outro em várias outras telas do seu smartphone. Uma totalidade quase absoluta das pessoas faz isso. Éramos 68% em 2013, hoje somos 95%.

O resultado do estudo sugere discussões não só comportamentais, mas principalmente de mercado. Afinal, quando uma emissora diz que possui um certo percentual de audiência, não pode mais afirmar que há um equivalente número de pessoas assistindo àquela programação naquele determinado horário. Quer dizer tão somente quantos televisores estariam ligados naquele canal e naquele horário. Ou seja, nos transformamos numa espécie de zumbis em frente à TV, mas com nosso cérebro abduzido pelo Whatsapp, pelo Facebook, por portais de notícias online, por joguinhos, compras, enfim, por todo um mundo oferecido hoje na palma da mão de cada um.



Assistimos à TV, mas não prestamos atenção. Acompanhamos a novela “quando dá” e sobre aquela matéria noticiada no Jornal Nacional “vimos alguma coisa por alto”. Uma avalanche de números dá conta da mudança de postura do brasileiro na poltrona da sala: o Brasil, segundo o IBGE, tem 116 milhões de pessoas conectadas à internet. No fim do ano passado, 70,5% dos lares do país já tinham acesso à web – mais do que rede de esgotamento sanitário, que é oferecida a apenas 66% das residências. E os celulares estão presentes em quase a totalidade (92,7%) dos domicílios brasileiros.

Esse cenário – que só tende a se intensificar – reflete o tamanho do impacto nos meios de comunicação convencionais. Se os jornais impressos foram obrigados a se reposicionar e estão empreendendo uma verdadeira guerra para mostrar seu verdadeiro valor frente à avalanche das fake news

propagadas pelas redes, a pergunta que fica é: e a televisão brasileira, como é que vai se reinventar para não perder a batalha para a “segunda tela”? Esse é o desafio que vem tirando o sono de muitos Bonners e Aguinaldos Silva por aí. Enquanto isso, o que se vê é a derrocada da audiência qualificada, com a TV tradicional perdendo atenção, o público fiel envelhecendo e diminuindo de tamanho. Ideias? Se tiver, negocie bem. Você terá resolvido a questão financeira de algumas gerações futuras da sua família.

“Fake news não é culpa da internet. Elas sempre existiram”

O jornalista Willian Waack, que está às vésperas de completar 50 anos de profissão, foi o convidado da Jornada de Debates da ADI (Associação dos Diários do Interior) para tratar do assunto que mobiliza a mídia no momento: as chamadas fake news, ou notícias falsas. O evento, realizado na Fiesc, reuniu cerca de 200 empresários e profissionais da área de comunicação.

Cobrando eleições como repórter desde 1976 nas principais capitais do mundo, Waack diz que nunca presenciou um processo eleitoral que não tivesse tido fake news. “Jogo político é um jogo bruto e pesado, e não de luvas brancas e punhos de renda. E notícias falsas sempre foram plantadas e bem cultivadas nesse campo, seja em que plataforma for”.

A tese de Waack é que essa febre de fake news não é culpa da internet. A internet apenas trouxe à tona o que já acontecia nos bastidores, segundo ele. Apostando na ideia de que essa avalanche de notícias falsas é bem mais complexa do que simplesmente a incapacidade das pessoas de verificarem a veracidade das notícias que recebem, Waack afirma que o que está acontecendo é uma descrença generalizada nas instituições, entre elas a própria imprensa.

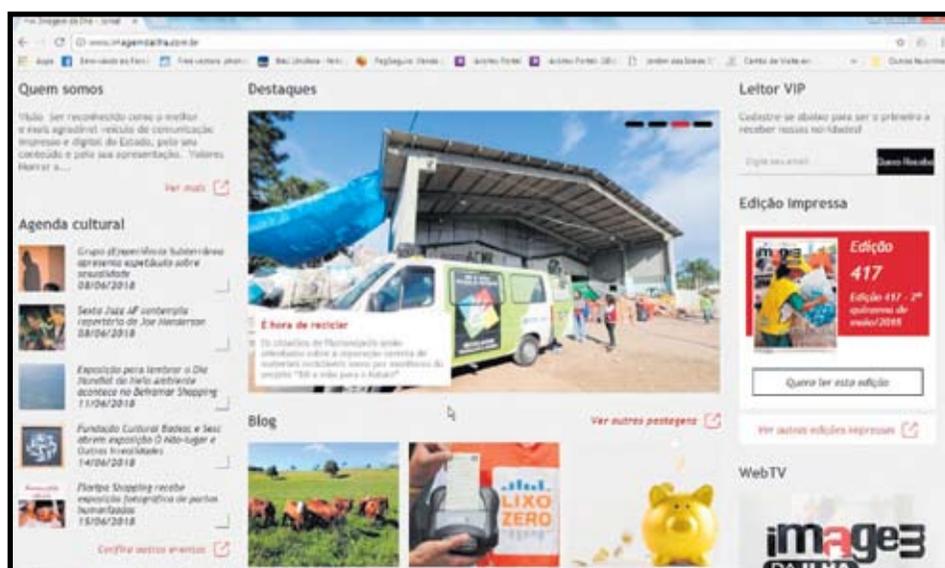
O que está em xeque é a credibilidade de pessoas e veículos de comunicação até então reconhecidos como os guardiões da verdade e complementa: “descobrimos que as redes sociais são tão boas quanto as ideias que trafegam por elas. Ou seja, um mar de boçalidade, de radicalismo, de intolerância e de violência”. Fato.



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.



Thiago A. Moratelli é designer gráfico, ilustrador e diagramador. Cria soluções visuais em diversos formatos com imaginação e originalidade, mostrando que uma ideia nem sempre precisa ser dita em palavras.



Em todas as PLATAFORMAS



CADASTRE-SE

www.imagemdailha.com.br

SABORES DA COZINHA

Por André Vasconcelos

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

E-mail: bistro@bistromuitoalem DOJardim.com

Site: www.bistromuitoalem DOJardim.com



O fogão era um caseiro de seis bocas, o forno, o clássico Fischer, as louças e cristais foram presentes do casamento recém realizado, cadeiras e mesas emprestados, o computador para gerir as planilhas de controle não passava de um caderno universitário com uma calculadora de bolso. A decoração era um amontoado de peças de

O meu Bistrô... e o fim de um ciclo!

Escrever é meu hobby, e às vezes até parte da minha profissão, afinal sou um contador de histórias de cozinha e um escritor de receitas. Sempre que penso em um tema, pesquiso incansavelmente sobre ele e defino um fluxograma como será o desenrolar deste.

A tempo, fluxograma é a mostra visual de um passo a passo de ações que envolvem um determinado processo... Sou bacharel em matemática e trago esses processos da minha formação para o meu dia-a-dia, desde a cozinha até os meus hobbies. Costumo escrever aqui sobre produtos, tendências na gastronomia, técnicas culinárias ou sobre alguma receita clássica.

Hoje vou me ater ao meu Bistrô, deste seu nascimento até o fim deste ciclo. Mas como escrever sobre o fim de um ciclo?

Nos últimos tempos li muito sobre “fim de ciclos”: restaurantes e negócios que encerraram as atividades por falta de clientes ou por excesso de impostos, por falta de equipe de apoio ou por excesso de exigências do mercado. Enfim, por muita falta ou excesso de muita, sucumbiram a um país em crise moral e econômica.

No caso do Bistrô, é um pouco de cada excesso e de cada falta, mas para explicar essa decisão resolvi analisá-lo desde a sua concepção e revirar o baú das memórias para encerrar esse ciclo com coerência e consistência. Para criar a postagem das redes sociais, recorri a imagens do oráculo Google: perfeito usar a cena final do filme que deu nome ao meu Bistrô, o Muito Além do Jardim, com Peter Sellers interpretando um jardineiro alienado e genial.

Qual não foi a minha surpresa quando pesquisei o filme, e imagens do filme se confundiam com imagens dos vinte e dois anos de Bistrô: pratos, receitas, ambientes. Tudo misturado às cenas de um filme que sempre me inspirou! Pela primeira vez tive a sensação que estou deixando minha marca no mundo.

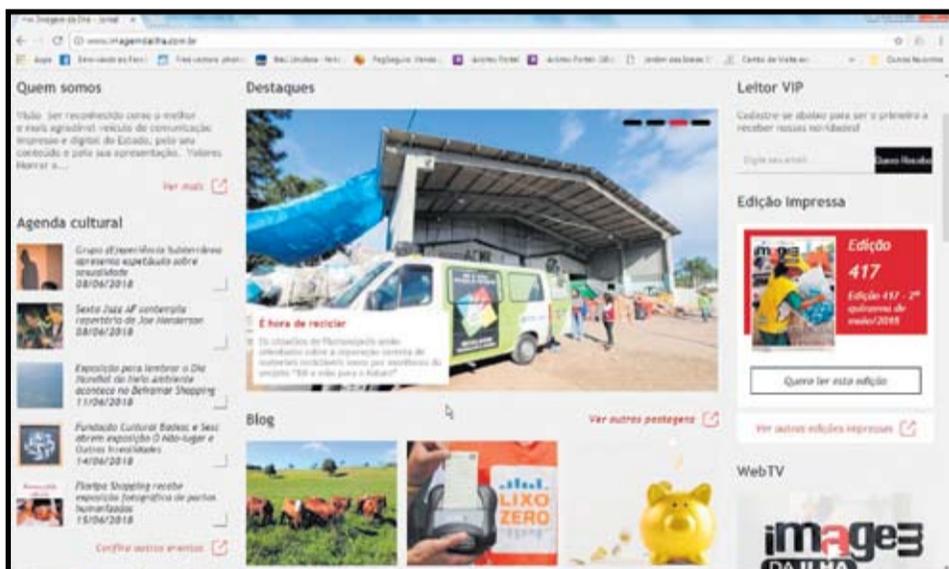
As memórias vieram me mostrando o quanto fiz no comando da cozinha deste restaurante que nasceu em 1996 no ‘puxadinho’ de um amigo no centrinho da Lagoa da Conceição. Na época, pouco, que era quase nada, sabia de cozinha de bistrô, suas técnicas, seus equipamentos ou seu funcionamento.

meu tempo de antiquário com algumas fotos de cinema douradamente emolduradas.

Tinha coragem e vontade, muita caridade-pau e, felizmente, amigos! Sanduíches e massas compunham o cardápio. O filé-mignon entrou graças à paciência de um cliente-empresário que me deu dicas de como deixá-los saborosos e suculentos. Não preciso falar que além de cliente, tornou-se um grande amigo e padrinho!

Neste momento apareceram os cursos e eventos gastronômicos, ...

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
edumarajosommelier@gmail.com
www.vinho365.com.br



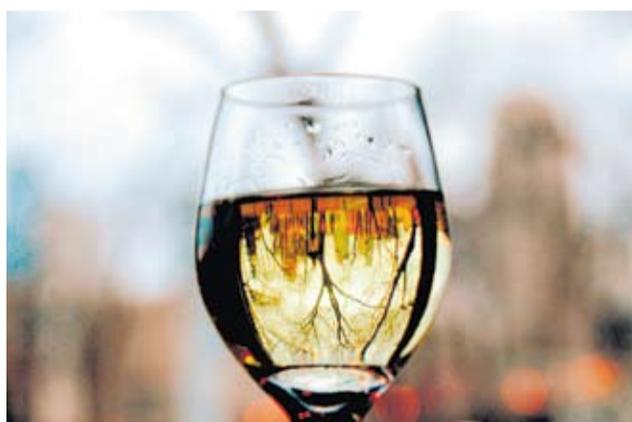
Vinhos brancos de inverno

Escrever sobre tintos no inverno e brancos no verão deve ser tão antigo quanto fazer vinho. É um clichê que sempre aparece antecipando nossas mudanças de estação e que reforça ainda mais aquele conceito antigo na cabeça do brasileiro de que a cor dos vinhos que iremos beber é definida pela temperatura do dia.

Trabalhando com o público percebo uma mudança automática no consumo. Esses dias mesmo em que tivemos mudanças bruscas em menos de 24h o calor de um dia fez minhas vendas de brancos e rosés ultrapassarem 70% do total e no outro dia com um frio de inverno eu não vendi uma taça sequer de vinho branco à noite. Nin-

guém ofereceu nada diferente, os brancos e rosés continuavam ali sendo servidos em taça, foi apenas uma mudança natural e automática de uma ideia já embutida na nossa cabeça.

Lógico que o fato de termos uma alimentação de pratos mais pesados e gordurosos nessa época do ano favorece os vinhos tintos mais robustos. Os vinhos mais encorpados nos trazem uma sensação que nos aquece e o fato de termos que beber os vinhos brancos resfriados também assusta num dia frio. Mas, temos diversas opções de brancos que podemos utilizar nesse caminho. E se continuamos a beber cerveja num happy hour, podemos também tomar umas tacinhas de vinhos mais leves.



ção mais intensa no vinho. O nível de maceração e/ou oxidação pode variar muito e conseqüentemente a intensidade de cor do vinho também, mas independentemente disso o vinho final sempre traz uma estrutura mais elevada inclusive com a presença de taninos, toques amendoados e uma presença maior em boca.

Existem uma gama de vinhos brancos muito interessantes e altamente gastronômicos que podemos utilizar como opção para esses dias. Alguns deles já são clássicos como robustos Chardonnays com fermentação e envelhecimento em madeira, carregados em untuosidade e aromas de especiarias como alguns Borgonhas, Californianos ou até mesmo argentinos e brasileiros.

Mas, existem também brancos produzidos com métodos que até então não eram mais comuns, como a maceração com a própria casca em diferentes níveis de contato e oxidação. Esse é o princípio de produção dos “vinhos laranja” ou “âmbar” onde esses processos geram uma colora-

Temos excelentes exemplos no mercado inclusive com a linha Garapuvu aqui de Florianópolis produzido pela Quinta da Figueira. O belíssimo Oro Vecchio da Leone di Venezia de São Joaquim, o Branco de Curtimenta da Roquevale do Alentejo e o Koggelbos Mount Abora da África do Sul. São todos vinhos brancos de muita personalidade, estruturados e que além de poderem acompanhar pratos mais condimentados e intensos vão te esquentar nesse inverno.

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



GASTRONOMIA

O arraiá é na cozinha

Festas de São João marcam uma das épocas mais esperadas e doces do ano, mas cuidado com a alimentação deve permanecer nestas datas

Da redação

Omês de junho é aguardado com ansiedade por muitas pessoas, já que caracteriza uma das épocas mais gostosas do ano, na qual acontecem as tradicionais festas juninas. Realizadas, normalmente, em ruas, casas, clubes e igrejas são identificadas por elementos marcantes como a fogueira, quadrilha, bandeirinhas e as comidas típicas. As receitas que sempre estão presentes nas festas juninas são de deixar qualquer um com água na boca: desde a pamonha, curau, canjica, cuscuz, bombo-cado, batata doce assada e cocada, até o churrasquinho, cachorro quente, lanche de pernil e espiga de milho.

Os principais vilões dessa época são os alimentos com maior quantidade de açúcar e gordura e, conseqüentemente, mais calóricos. “Nesse grupo podemos incluir o amendoim, paçoca, doce de abóbora e cachorro quente como os mais calóricos. Os menos calóricos são a pipoca e o milho, desde que consumidos sem manteiga”, diz a nutricionista Cintya Bassi. Porém, há maneiras de reduzir essas calorias, uma delas é fazer a sua festa em casa, optando por receitas adaptadas. “Existem pratos típicos que podem substituir o açúcar por adoçante sem comprometer o sabor, como paçoca, doce de abóbora e bolos”, conta.

A moderação é a chave na hora de consumir as bebidas. O vinho quente é o mais calórico, com cerca de 200 calorias a porção. “Quentão e suco de uva têm praticamente a mesma quantidade. O primeiro possui entre 100 e 130 calorias dependendo da receita e o suco possui cerca de 140 calorias em um copo, por isso tome cuidado com a quantidade ingerida” diz Cintya.

COMIDAS TÍPICAS

Amendoim - A principal característica do amendoim é ser fonte de ácidos graxos monoinsaturados – gordura boa – que contribui para reduzir o colesterol ruim (LDL), aumentar o colesterol bom (HDL) e diminuir a oxidação celular e fibras que auxiliam o funcionamento intestinal e prolongam a sensação de saciedade. Mas contém ainda outros nutrientes como ferro, fósforo e potássio. Apesar disso, além de ser um alimento de alta densidade calórica, contendo cerca de 550 calorias na porção de 100g, muitas vezes é torrado com sal, o que o torna um alimento que deve ser consumido com muita cautela e moderação.

Paçoca – A paçoca é basicamente a mistura entre amendoim e açúcar. As versões originais são carregadas de açúcar e não devem fazer parte de uma dieta habitual. Porém, hoje, já encontramos versões light que oferecem, além do sabor, mais saúde ao organismo.



Fotos: Divulgação

As festas religiosas dos santos Santo Antônio, São João e São Pedro foram se adaptando à cultura brasileira e hoje cada região tem sua forma de comemorá-la e comidas típicas tradicionais

Pipoca – A pipoca preparada em casa é um alimento benéfico, porque contém boa quantidade de fibras e ainda um pouco de vitamina A. Porém, devemos evitar acrescentar temperos industrializados ou gorduras (margarina) na preparação, a fim de ressaltar o sabor, para não tornar o alimento prejudicial. O mesmo vale para a pipoca de micro-ondas que contém quantidades significativas de gordura.

Doce de abóbora - A abóbora é um vegetal muito rico em nutrientes, o que a associa em estudos com a redução de alguns tipos de câncer e problemas cardiovasculares, além de conferir proteção à visão, devido a quantidade de vitamina A. O que ocorre com o doce de abóbora é o mesmo que acontece com a paçoca. Nesse caso, acrescenta-se açúcar, um alimento que não possui nutrientes, apenas calorias, provocando uma rápida elevação nos níveis de açúcar no sangue e otimizando o depósito de gordura nas células.

Quentão – A bebida típica possui boas propriedades, como o gengibre, que entre outras coisas fortalece o sistema imunológico. Porém, o álcool e o açúcar também estão presentes na preparação. Se possível, deve se optar pela versão sem álcool, o que diminui a oferta calórica, contudo, ainda assim, deve ser consumido com moderação.

Cachorro quente – Mais um alimento que deve ser evitado ou consumido com moderação, pois seu ingrediente principal, a salsicha, é uma fonte importante de gordura saturada, que estimula o aumen-

to de colesterol LDL e aumenta o risco de doenças cardiovasculares. Além disso, possui alta concentração de sódio, corantes e conservantes.

Milho – É um cereal rico em carboidratos e outros nutrientes como vitamina B1 e B2, vitamina E e fibras. Também possui dois importantes antioxidantes que con-

tribuem para a saúde da visão: zeaxantina e luteína. O alimento in natura é saudável, porém devemos evitar o acréscimo de excesso de sal e margarina ou manteiga.

Bolo de milho – O bolo de milho é mais um alimento que pode ser consumido, porém com moderação, já que possui açúcar e gordura. Além disso, o melhor é preparar o bolo com o alimento in natura.

Pé de moleque – Mesmo caso da paçoca, o amendoim é um alimento nutritivo embora calórico, porém o pé de moleque é muito rico em açúcar. Por isso, deve ser evitado ou consumido com moderação.

Maçã do amor – A melhor opção é sempre consumir a fruta in natura que é rica em pectina, fibra que auxilia na redução de colesterol. Porém, a maçã do amor é mergulhada entre outras coisas no açúcar. Por isso, deve ser consumida com moderação.

Bolo de fubá – O bolo de fubá possui baixo valor nutricional, portanto também deve ser consumido com moderação.

ESSENCIAIS

Entre os diversos doces que caracterizam a data, o *Imagem da Ilha* separou dois pratos mais tradicionais que não podem faltar à mesa e possuem uma versão mais saudável o arroz doce e o bolo de milho. Confira receitas simples e práticas, para aguçar os dotes culinários.



Arroz doce integral light

Ingredientes: 2 xícaras de arroz integral, 1 litro de leite semi desnatado, 1 vidro (200ml) de leite de coco light, 2 colheres (sopa) de coco ralado light, 4 colheres (sopa) de adoçante culinário em pó, 3 pedaços de canela em pau, 5 cravos da índia e canela em pó a gosto

Modo de preparo: Deixe o arroz de molho na água quente por 1 hora e após escorra. Cubra o arroz com água e cozinhe até secar, em fogo baixo. Se ainda estiver duro, coloque um pouco mais de água. Acrescente o leite, o leite de coco, o coco ralado, o adoçante, a canela em pau e o cravo. Cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando até secar. Tire do fogo e polvilhe a canela em pó. Sirva morno ou gelado.

Bolo de milho

Ingredientes: 1 lata de milho verde, uma medida da lata de milho de leite, uma medida da lata de milho de açúcar, uma medida da lata de milho de flocão de milho, ½ medida da lata milho de óleo de soja, 4 ovos, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Modo de preparo: Bata no liquidificador o milho (escorrido), o leite, o açúcar, o milho flocão, o óleo, os ovos até virar um creme. Acrescente o fermento em pó e coloque no pulsar por três vezes para misturar. Despeje em uma forma untada com margarina e farinha de trigo. Colocar para assar em forno médio por 40 minutos aproximadamente, até ficar dourado. Esperar esfriar e servir.



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



Charme e aconchego a dois

Saiba como preparar um jantar romântico de Dia dos Namorados para seu amor

Nas minhas últimas colunas aqui no Imagem da Ilha, tenho contado a vocês algumas dicas de cardápio e decoração para pequenos eventos temáticos. E nesta edição estou muito feliz, pois vou ajudar você a preparar um jantar romântico de Dia dos Namorados para encantar seu parceiro ou parceira. São dicas de como preparar um jantar charmoso em um ambiente cheio de aconchego para você e o amor de sua vida ou para quem você está querendo conquistar. Que tal, gostou da ideia?

JANTAR SURPRESA

O Dia dos Namorados é uma data muito especial. É aquele dia reservado para os apaixonados. E é por isto que nesta data os restaurantes e bares estão sempre lotados.

Mas, ficar em fila e enfrentar correria dentro do restaurante? Nem pensar! Aí então a melhor opção é ficar em casa e surpreender seu amor com um jantarzinho cheio de mimos e charme.

Mas um jantar romântico de Dia dos Namorados não pode ser preparado de qualquer jeito. Você tem que prestar atenção e capricho nos detalhes, pois são eles que vão trazer todo o encantamento para a ocasião. E para que tudo dê certo, elabore mentalmente este jantar. Primeiro pense em como

PARA O CARDÁPIO

- Entradinhas
- Jantar
- Sobremesa

Não precisa ser nada sofisticado, use a criatividade e deixe seus pensamentos rolares. Mas pense em tudo com muito carinho, pois a ocasião merece (afinal, estamos preparando um jantar romântico de Dia dos Namorados). Aproveite coisas que você já tem em casa, afinal, os tempos não estão para tantas extravagâncias.

Tudo definido para o seu jantar romântico de Dia dos Namorados? Então vamos ao próximo passo: fazer a lista do que precisa ser comprado. A organização nesta hora é fundamental. Para você ganhar tempo na hora de fazer as compras, siga essa dica aqui:

Divida a lista pelos lugares que você vai comprar, mais ou menos assim: supermercado, feira, loja de vinhos e loja de acessórios para casa.

Lista pronta? Então é hora de partir para as compras! Compre com antecedência! Se possível, dois dias antes ou na véspera. Deixe, para o dia "D", somente a execução das tarefas.



you vai arrumar o ambiente. Pense em cores, objetos, música, enfim, em algum tema especial. Uma boa ideia é escolher um filme romântico ou algum lugar legal que vocês já foram e reproduzir aquele clima para envolver o jantar.

Quando você já estiver com o evento formatado em sua mente, chega o momento de fazer uma lista com todas as coisas que será preciso para colocar sua ideia em prática.

PARA A AMBIENTAÇÃO

Você sabe bem que os detalhes fazem toda a diferença. Então, vamos começar com algumas ideias do que utilizar para criar um clima romântico:

- Flores
- Velas
- Música
- Toalhas de mesa
- Guardanapos
- Louças
- Taças
- Talheres
- Almofadas

O CARDÁPIO

Agora, para facilitar um pouco as suas escolhas, vou dar algumas receitas para um jantar charmoso e prático de fazer. São comidinhas que você pode deixar adiantadas e somente finalizar na hora de servir.

Sobremesa:

Frutas para Fondue

Para a sobremesa minha sugestão é deliciosa e prática! Morangos, uvas, mirtilos e framboesas frescas servidas com calda de chocolate meio amargo (tipo Fondue).

Bom, por hoje é isso. Espero ter ajudado bastante com as dicas para você fazer este super jantar romântico de Dia dos Namorados.



RECEITAS

Entradinha: Canapés com Figo Fresco

Ingredientes

- 1 baguete francesa fininha
- 2 colheres de sopa de *cream cheese*
- 100 g de queijo *Gruyère* ralado
- 3 figos frescos
- *Ciboulette* (cebolinha francesa)

Modo de Fazer

Fatie o figo na vertical, em filetes. Reserve. Corte a baguete em fatias finas. Passe uma camada de *cream cheese*, polvilhe o queijo *Gruyère* ralado e coloque sobre o queijo um filete de figo. Leve ao forno para dar uma leve gratinada no queijo. Sirva enfeitado com a *Ciboulette*.

Prato Principal: Crepe com Cogumelos

Ingredientes

Para a massa do Crepe

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 pitada de sal

Para o Recheio

- 300 g de cogumelos frescos (*Paris e Shiitake*)
- Azeite de oliva
- 2 dentes de alho picados
- ½ xícara de molho *shoyu*
- 2 colheres de sopa de conhaque
- 100 g de queijo *Gruyère* ralado

Para o Molho *Béchamel*

- 40 g de farinha de trigo
- 30 g de manteiga
- ½ litro de leite
- 2 colheres de sobremesa de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de sopa de requeijão
- Noz moscada
- Sal

Modo de Fazer

Prepare os crepes

Bata todos os ingredientes no liquidificador e deixe a massa descansar por aproximadamente 15 minutos. Enquanto a massa descansa, unte uma frigideira pequena e deixe aquecer bem o fundo. Coloque uma porção da massa, deixe secar e vire de lado. Quando estiver soltando da frigideira, é sinal de que está pronto. Retire da frigideira e repita até finalizar a massa. Reserve.

Recheio

Limpe os cogumelos com um pano de prato limpo. Retire os talos e corte-os em fatias. Reserve. Atenção: não é aconselhável lavar os cogumelos, pois absorvem muita água.

Em uma frigideira funda, refogue o alho em azeite de oliva e em seguida acrescente os cogumelos. Mexa um pouco e acrescente o conhaque. Deixe evaporar. Acrescente o molho *shoyu* e deixe reduzir. Tempere com sal e pimenta do reino. Reserve.

Molho *Béchamel*

Em uma panela pequena, coloque a manteiga e deixe derreter. Misture a farinha de trigo e aos poucos vá acrescentando o leite, mexendo bem para não empelotar. Quando começar a engrossar, apague o fogo. Acrescente agora o parmesão e o requeijão. Mexa bem e tempere com uma pitada de sal e um pouco de noz moscada raladinha.

Montagem

Pegue um crepe e coloque sobre ele o recheio e um pouquinho do molho.

Feche o crepe no formato que você quiser e coloque em um refratário untado com um pouquinho de azeite. Repita o processo com os outros crepes. Cubra todos com o molho *Béchamel*, polvilhe com o queijo *Gruyère* e, na hora de servir, leve ao forno para gratinar.

INTERNACIONAL

Gastronomia hermana

Argentina comemorou recentemente os 208 anos de sua independência. O Imagem da ilha aproveitou a data para fazer uma viagem culinária pelo país vizinho

Da Redação

A revolução que levou à independência da Argentina é motivo de comemoração para os hermanos - mesmo para aqueles que escolheram terras um pouco distantes, como Florianópolis, para viver. No dia 25 de maio é celebrado o surgimento do Estado argentino e a Revolução de Maio, que em 2018 completou 208 anos. A lembrança da movimentação política do povo cansado da colonização e que ansiava por liberdade foi festejada em Florianópolis, num evento promovido pelo Consulado Argentino. A cerimônia contou com apresentação de dançarinos de tango, grupos

de música folclórica e gastronomia típica - outro grande motivo para comemorar.

Inspirada por influências indígenas, mediterrâneas, como espanhola, italiana e árabe e com a grande variedade de produtos agrícolas e pecuários do seu território, a cozinha argentina é resultado de uma mistura interessante. Na Argentina, comida é coisa séria e é ao redor dela, que gira boa parte da sociabilidade do povo. É muito comum reunir-se ao redor da mesa e convidar amigos e familiares para uma refeição é sinal de integração. As reuniões familiares, aos domingos são regados a vinho e acompanhados de churrasco ou um prato de massa.

VIAGEM CULINÁRIA

Dona de um dos solos mais férteis do mundo, a Argentina destaca-se pela produtividade de grãos, principalmente milho, soja e trigo. Outros produtos relevantes são a erva-mate, aveia, cevada e variedade de frutas e hortaliças. O clima terreno incentiva a produção de vinho, que desde 1990 se desenvolve excepcionalmente no país. Confira alguns alimentos típicos argentinos:

ASADO

Quando se fala em Argentina, pensa-se logo na carne. E, de fato, desde os tempos de colônia, a carne é o elemento fundamental da gastronomia cotidiana dos argentinos. A carne bovina é utilizada em várias formas de preparo na Argentina, mas o expoente máximo da culinária nacional, cuja origem está mais vinculada às férteis terras das Pampas, é mesmo o churrasco, mundialmente conhecido e admirado.

Foto: Larissa Gaspar



EMPANADA

Receita típica de origem espanhola, a empanada é a iguaria típica mais democrática da Argentina tanto pelo preço acessível quanto pela variedade de sabores. A mais pedida é de carne, que leva carne moída, pimentão, batata e ovo cozido. Outros sabores como queijo e presunto, queijo e cebola e provençal (queijo, ervas, azeitona e tomate) são boas pedidas.

HUMITA

São as pamonhas brasileiras. O preparo, na Argentina, varia de acordo com

a região. Geralmente é feito com o milho fresco, e temperado com cebola e outras especiarias.

Pode ser adicionada à massa pedaços em cubo de queijo de cabra.

ALFAJOR

É um doce apreciado por muitos. Trata-se de duas ou três camadas de massa assada, com um recheio de doce de leite. Por cima, é colocado açúcar de confeiteiro (na receita original), ou chocolate, como normalmente é conhecido no Brasil. Na Argentina, os alfajores costumam ter sabores variados: nozes, frutas vermelhas e geleias, além do chocolate.



Fotos: Divulgação

RECEITA LOCRO CRIOLLO

Ingredientes

- 3 xícaras de canjica amarela, o milho seco e quebrado grosseiramente, deixadas de molho por umas 3 horas
- 2 xícaras de feijão branco, deixado de molho no mesmo tempo que o milho
- 500 gr de toucinho fresco picado em cubos grandes
- 750 gr de músculo ou peito de boi cortado em pedaços
- 3 linguiças defumadas, ou chorizo seco, tipo espanhol, cortadas em rodela
- 10 dentes de alho
- 3 cebolas grandes
- Banha de porco, ou óleo de milho o quanto baste
- 2 kg de abóbora em pedaços grandes
- 500 gr de batata doce cortada em cubos (opcional)
- 3 colheres grandes de páprica doce
- Sal
- Pimenta do reino
- Um bom maço de cebolinha
- Pimenta vermelha fresca o quanto baste (opcional... pero no mucho)



Receita: André Vasconcelos é cozinheiro autodidata e culinária entusiasta

Modo de preparo:

Temperar a carne com sal, páprica e pimenta e deixar descansar por algumas horas.

Coloque uma panela grande no fogo baixo, de preferência de ferro com fundo grosso. Refogue o toucinho até dourar. Acrescente as carnes e doure bem. Acrescente a cebola em quadrados e o alho bem picado e refogue com a carne. Acrescente a canjica (milho) e cubra com água.

Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por duas horas sempre repondo a água.

Acrescente a abóbora, a batata doce e o feijão branco. Cozinhe por pelo menos três horas sempre completando com água, sem deixar pegar no fundo. Acerte o sal e a pimenta vermelha picada o quanto aprover.

Quando a abóbora estiver totalmente derretida, os grãos macios e as carnes desfiando, confira novamente o sal e a pimenta, mexa bem e sirva bem quente em cumbucas fundas salpicado com a cebolinha picada. Depois é só servir e "Feliz dia para los hermanos!".

O Locro Criollo

Quando falamos em comida argentina, logo nos vem à mente as empanadas, o chimichurri e os alfajores. Mas é muito mais que isso e entre tantas receitas deste país que me encanta, a que sempre me chamou a atenção foi o locro.

É uma receita que pode remeter aos tempos anteriores à civilização espanhola, e está presente em quase todos os países andinos, cada região com as características peculiares de cada povo.

Eu interpreto o locro como uma feijoada típica da Argentina, que é tradição no 25 de maio, data que comemora a Revolução Argentina que foi o estopim da independência daquele país.

Apesar da influência de vários po-

vos por séculos, a receita tem características únicas que dão personalidade a este cozido que tem como ingredientes definidores o milho (seco e quebrado), a carne de boi (músculo, peito, chorizo e/ou tripa) e abóbora. Assim como todo cozido, os sabores se combinam e são intensificados com o tempo: locro pode ficar no fogo entre 3 e 8 horas, até a abóbora se transforma em um purê adicionando corpo e bela matiz alaranjada.

É comumente acompanhada por um molho especial, conhecido como quiquirimichi - algo parecido com o chimichurri -, que é utilizado para dar sabor e apimentar. O molho é tipicamente preparado com azeite, pimenta vermelha esmagada, páprica e outras especiarias.

ALIMENTAÇÃO

Inverno promissor

O equilíbrio, a prática de atividades físicas e a ingestão de alimentos corretos são fundamentais para se manter saudável durante a estação mais fria do ano

Da redação

O inverno chegou e com ele seus atrativos gastronômicos. Chocolates, massas, fondues, caldos, vinho, bebidas quentes e outras guloseimas permeiam o cardápio da estação. É quase impossível encontrar alguém que não se delicie com uma mesa farta. Embora a ingestão de tais alimentos não seja errada, propiciando saciedade e bem-estar, a nutricionista Paula Macedo salienta que o consumo inadequado, com exageros e descompensação de calorias e falta de atividades físicas, além de proporcionar ganho de peso, pode provocar malefícios à saúde física e mental.

“O ideal é que se tenha equilíbrio. Não há necessidade de abdicar de tudo, assumindo uma postura radical, limitando-se e passando vontade. No entanto, a ingestão de tais itens têm de ser realizada em pequenas quantidades, em dias e horários definidos, associada à prática de atividades físicas e ao consumo de alimentos saudáveis, seguidos pela compensação de calorias”.

A nutricionista ressalta que, nos períodos mais frios, é normal sentirmos um pouco mais de fome, visto que o corpo gasta mais energia do que habitualmente. Para manter a temperatura estável e compensar a perda energética, é necessário consumir mais calorias. Mesmo com o aumento do apetite, ela afirma ser possível consumir alimentos saudáveis e com baixas calorias, que podem contribuir para a saúde e ‘alimentar’ o paladar.



PARA ALIMENTAR O PALADAR

Sopas

O ideal é que não se utilizem temperos prontos, pois têm uma grande quantidade de sódio e gorduras saturadas. As sopas mais adequadas são à base de legumes e verduras. Para sabores diferentes, experimente uma de alho poró ou de creme de moranga.

Chás

Beber chá propicia vários benefícios à saúde. Antioxidante e cardioprotetor, o chá aumenta o metabolismo. Tanto os chás de sachet quanto os de folhas in natura podem ser consumidos.

Vinhos

Estudos comprovam que a ingestão moderada de vinho tinto seco reduz o risco de doenças cardiovasculares, respiratórias e demências. A indicação é de 150 ml, ou seja, um cálice por dia.

Frutas

As frutas típicas do inverno são: abacaxi pérola, melão, morango e caju. Todas elas são fontes de vitamina C, nutriente muito importante para o sistema imunológico, principalmente no inverno.

SAÚDE

O rótulo diz tudo

Compreender o valor nutricional dos alimentos contribui para que o consumidor tenha escolhas alimentares com base no conhecimento e não apenas no impulso

Da redação

O fato do consumidor se mostrar cada vez mais preocupado com as suas escolhas alimentares e o impacto na sua saúde, trouxe à tona a atual discussão sobre a rotulagem dos alimentos. O rótulo é uma importante fonte de informação, já que apresenta as características nutricionais e a composição do produto, contemplando dados técnicos relacionados aos nutrientes e à lista de ingredientes.

Atualmente, vários modelos de informação complementar aos rótulos estão sendo estudados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), e por essa razão, compreender que cada alimento tem seu papel específico dentro da alimentação como um todo, fornecendo nutrientes específicos, é o primeiro passo para que o consumidor exerça seu poder de escolha.

“Ter conhecimento sobre alimentação saudável implica entender que o mais relevante para a saúde e para a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis é ter uma dieta equilibrada, composta de alimen-

tos variados, com todos os grupos alimentares, pois cada qual irá fornecer nutrientes únicos para a dieta”, destaca Ana Paula Del’Arco, nutricionista e consultora da Associação Brasileira de Laticínios (Viva Lácteos).

Um modelo de rotulagem que desperte o interesse do consumidor em entender o valor nutricional dos alimentos, além de auxiliá-lo em suas escolhas, faz com que ele busque mais informação, contribuindo para que a sua decisão tenha como base o conhecimento e não apenas a indução que qualquer imagem estampada no rótulo possa exercer no seu poder de escolha.

Esse não é um processo simples, é preciso investir em Educação Nutricional, que tem como finalidade entregar ao indivíduo conhecimento e consequentemente autonomia sobre sua alimentação como um todo, contemplando a dieta e outros hábitos saudáveis.

A Educação Nutricional é um importante pilar na mudança dos hábitos alimentares da população e o rótulo dos alimentos, pode e deve ser uma ferramenta eficaz de educação

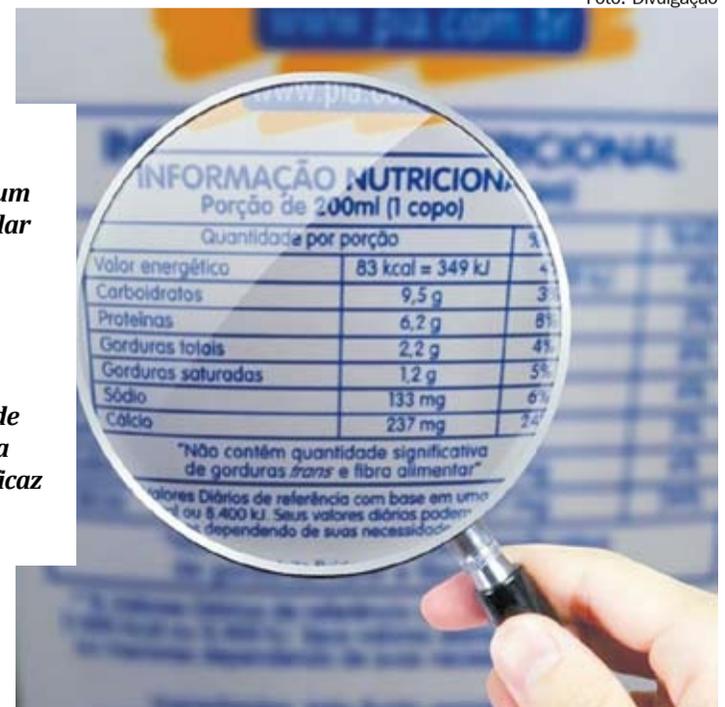


Foto: Divulgação

DIA DOS NAMORADOS

Opções românticas

Confira quatro dicas de restaurantes que oferecem jantar especial para a data em Florianópolis

Da redação

O Dia dos Namorados está chegando e todas as formas de homenagear quem se ama são válidas. A opção mais tradicional e mais romântica da programação exclusiva dos casaisapai-

xonados é, sem dúvidas, o jantar. Por isso, a escolha de um lugar agradável, com pratos saborosos e um clima que eternize a comemoração faz toda a diferença. Pensando nisso, separamos quatro dicas de lugares incríveis para surpreender na data mais romântica do ano.

MAREMONTI

Aos casais que têm paixão declarada pela gastronomia italiana, o **Maremonti Trattoria e Pizza**, localizado na Avenida Beira-mar Norte, traz uma vasta opção para deixar o jantar de dia dos namorados ainda mais inspirador. Como carro chefe da noite, a casa sugere o **Spaghetti Maremonti**, com elementos do mar e da montanha. E para os que não abrem mão de uma boa pizza, a Trattoria também terá disponível o cardápio das famosas pizzas Napoletanas, reconhecidas com o selo da APN (Associação dos Pizzaiolos da Itália). Além das inúmeras sugestões para um jantar agradável, o Maremonti irá presentear os casais com um welcome drink especial de Aperol Spritz. As reservas podem ser feitas pelo telefone: (48) 3225-5881

• **Maremonti:** Av. Beira Mar Norte, 1280 - Centro, Florianópolis - SC

Foto: Clarissa Nascimento



SANTA CUCINA

Outra opção ainda para quem procura um jantar à moda italiana é o **Santa Cucina**. O chef Eudes Rampinelli preparou um cardápio especial para o jantar de dia dos namorados. São duas opções de entrada: tartar de salmão, purê de trufas, alga nori e molho de mostarda com mel ou então **mozzarella de búfala com figos maçaricados e pesto de pistache**. Como prato principal também duas ótimas sugestões: um risotto de camarões rosa, abóbora cabotiá e balsâmico envelhecido. Para quem prefere carne: um entrecôte de red Angus, terrine de batatas e molho de vinho do Porto. De sobremesa: pudim com flor de sal e doce de leite ou então um Cheesecake de queijo da serra catarinense. Além do Menu especial de dar água na boca e de encher os olhos, o restaurante oferecerá uma taça de espumante para os casais de namorados como cortesia. As reservas podem ser feitas pelo telefone: (48) 3207.8208 ou pelo email santacucinareservas@gmail.com.

• **Santa Cucina:** Av. Rubens de Arruda Ramos - número 2034, Florianópolis

Foto: Divulgação

NB STEAK

Com o inovador menu-degustação, que propõem uma experiência única aos casais fãs de um bom churrasco, **NB Steak** traz para o dia dos namorados os tradicionais cortes selecionados de raças britânicas, saladas finas; pães, acompanhamentos; e as famosas sobremesas: trio de brigadeiros e mini churros com doce de leite, opções que destacam o serviço e a qualidade da Steak House, num ambiente aconchegante e agradável. Os casais ganham welcome drink de Aperol Spritz e as reservas podem ser feitas pelo telefone: (48) 3225-5881

• **NB Steak:** Av. Beira Mar Norte, 1280 - Centro, Florianópolis - SC

Foto Rogerio Amendola



JAY BISTRÔ

O **Jay Bistrô** é, em Jurerê Internacional é, sem dúvidas, um dos restaurantes mais charmosos de Florianópolis. A atmosfera pra lá de romântica e a gastronomia fazem do Bistrô uma das opções mais procuradas para o jantar no Dia do Namorados. Assim como o Santa Cucina, o Jay também tem o cardápio assinado pelo renomado chef Eudes Rampinelli. E para a ocasião, o chef traz como sugestão de entrada as famosas **Vieiras grelhadas com crispy de jamón pata negra e molho beurre blanc de maracujá** ou então, um maravilhoso steak de tartar de wagyu com purê de frutas e pastel de vento.

Como prato principal entrecôte de red Angus com terrine de batatas e molho de funghi porcini fresco ou o risotto de king crab com bisque de lagosta e balsâmico envelhecido. Para fechar a noite, a sobremesa é o creme brûlée de chocolate branco, acompanhado de consome de morangos e coulis de framboesa. O Jay Bistrô também vai presentear os casais de namorados com uma taça de espumante. Reservas por telefone ou email: (48) 3364.5997 ou pelo email jaybistro@hotmail.com

• **Jay Bistrô:** Av. dos Búzios, 1136 - Jurerê Internacional, Florianópolis

PARA QUEM FAZ QUESTÃO DE CUIDAR DO ESTILO SEM DESCUIDAR DO BOLSO

COMBO CASUAL

PAGUE SÓ

R\$ 10,00*
CADA TOTAL: R\$ 100,00

PACOTE 10 PEÇAS

RELAÇÃO DE PEÇAS PARTICIPANTES:

CAMISA • POLO • CALÇAS E CALÇA JEANS • CAMISETA SIMPLES

*Promoção para pagamento antecipado. Validade do crédito: 60 dias corridos. Caso exceda a quantidade contratada, deverá ser pago o valor por peça excedente. Não cumulativa com outras promoções. Válida apenas para a loja em que for contratada, para a relação de peças participantes.

Florianópolis Santa Mônica
Avenida Madre Benvenuta, 895
Delivery: 3334 0415
Florianópolis Business Decor
Rod. SC-401, 5.025, loja 14
Tel.: 3234 0515

LIBERTE-SE
TRAGA SUAS ROUPAS PARA A 5ªSEC

Limpeza a água | Limpeza a seco | Impermeabilizar | Apprel - revitalizar | Amidonage - engomar

5asec

TEXTILE EXPERT

A LAVANDERIA INTELIGENTE

P R O N T O P A R A M O R A R



OPERA HOUSE



F-FORMULA

*Registro de Incorporação: 1º Ofício de Registro de Imóveis de Florianópolis, Livro 02, sob o nº 75-202-IV-06, datado de 08/10/2013. Imagens meramente ilustrativas.

woa.com.br



- 3 ou 4 suítes
- Até 510 m² de área total
- Vista espetacular para a Beira-Mar
- Projeto assinado por arquitetos renomados
- Sofisticação e exclusividade em cada detalhe
- Lazer completo
- Unidades personalizáveis

C O N T E M P L E S U A V I D A E M N O V O A T O .

(48) 3224-1001

Plantão de Vendas:
Av. Beira-Mar | Esq. com Trav. do Rouxinol

SIMPHONIA
WOA BEIRAMAR

