

JORNAL

image3

DA ILHA

EDUCAÇÃO AMBIENTAL

União de pais e professores proporciona hábitos mais saudáveis às crianças

Página 5

Alunos construíram um viveiro de plantas que serve para aprender na prática ciências e matemática, além de abastecer com orgânicos a cantina da escola



Foto: Sérgio Vignes

Carta ao Leitor **AGENDA CULTURAL**

Outubro em geral traz sempre boas lembranças. Com o Dia das Crianças, este é o mês que várias pessoas se lembram que já foram crianças um dia e brincam com o imaginário nas redes sociais, incluindo a troca da foto de perfil do Facebook pessoal por uma de quando eram pequenos.

São as crianças as nossas homenageadas nas reportagens de capa do Jornal e do Guia Gastronômico. Na primeira, fomos verificar como as escolas de Florianópolis estão abordando o tema "Consciência ambiental" e tivemos ótimas e positivas surpresas. Já no caderno de gastronomia, mostramos empresas que se uniram para proporcionar momentos de diversão para crianças carentes. No mesmo caderno, as colunas de André Vasconcelos e Eduardo Machado Araújo fazem da página G2 um momento único para os apreciadores de vinhos e boa gastronomia. E mais: Ceres Azevedo simplifica a maneira de receber os amigos na página G3. Simplesmente espetacular!

A coluna *Comunique-se*, escrita pela jornalista Karin Verzbickas, está super atual, trazendo a novidade do crowdsending. Sabe o que é isso? Se não, leia a página 8 e atualize-se!

Uma boa leitura!

Hermann Byron

• espaço do leitor

Parabéns pela edição da 1ª quinzena deste mês! A apresentação digital deixou-a ainda mais fotogênica! Que siga o Sucesso!

Dr. Anastasio Kotzias
Médico

Foto: Laura Castillo



• tênis

Semana Guga Kuerten

Pelo décimo ano consecutivo, o tricampeão de Roland Garros recebe centenas de atletas durante a Semana Guga Kuerten 2018. Esse é o primeiro evento em que Guga participa como embaixador de Roland Garros, desde o anúncio, em Paris. E para abrir oficialmente o compromisso de divulgar o Grand Slam francês, a exposição que integra a programação do evento será dedicada às memórias do tricampeão sobre o Aberto da França. De 11/10 a 21/10, no Jurerê Sports Center. Confira a programação: semanagugakuerten.com.br.

Baile da Santinha

Léo Santana, um dos cantores mais carismáticos do axé, retorna a Floripa com seu projeto Baile da Santinha, uma das festas mais aguardadas do verão de Salvador (BA), atraindo mais de 20 mil pessoas na última temporada. Dia 14/11, véspera do feriado de Proclamação da República, no Stage Music Park. Ingressos no site Blueticket.



• axé

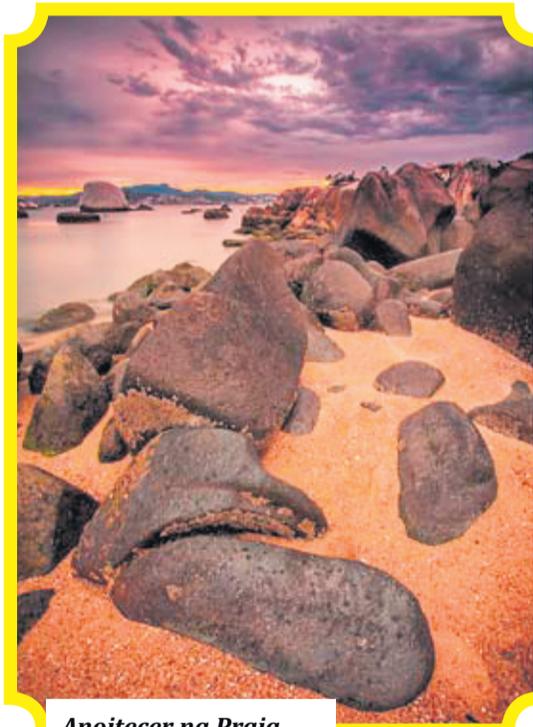
• samba

**Cantor Ferrugem**

Um dos principais nomes da nova geração do samba e pagode nacional, o cantor e compositor Ferrugem traz a turnê de lançamento de seu primeiro DVD: Prazer, eu sou Ferrugem. O show reúne músicas de seus dois primeiros álbuns, Climatizar e Seja O Que Deus Quiser, além de diversas canções inéditas. Dia 13/10, a partir das 21h, no Stage Music Park, em Jurerê. Mais informações no site Blueticket.



• imagem da quinzena



Anoitecer na Praia de Itaguaçu

Foto: Marcos Campos

Fisioterapia neurofuncional

O Congresso Brasileiro de Fisioterapia Neurofuncional (V Cobrafín) reunirá profissionais nacionais e internacionais para abordar pesquisas e avanços científicos da área, com destaque para o tratamento da doença de Parkinson e pessoas que sofreram lesões medulares e acidentes vasculares. A programação engloba também a primeira edição de um Simpósio Internacional, cursos internacionais pré-congresso e uma feira de negócios com apresentação de novas tecnologias, como o uso de recursos como realidade virtual para simular ambientes reais e auxiliar pacientes na recuperação de movimentos. De 11/10 a 13/10, no CentroSul. Mais informações: www.cobrafim.com.br.

• congresso

Oficina da slimes

A youtuber Sofia S Furlani recebe convidadas para o evento Oficina de Slimes. Terá bate-papo sobre slimes, fotos, vídeos, pipoca, algodão doce e pão de queijo. Dia 03/11, das 15h às 18h, no Hotel Il Campanário Villaggio Resort (Jurerê Internacional). Os ingressos podem ser adquiridos no local, através do site Event Brite ou pelo WhatsApp: (48) 98801-2636.

• infantil



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: 9.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.000 Assinantes

Edição e Textos: Gabriela Morateli - **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

WhatsApp: (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 Sevilla (Shopping Casa & Design) e Café Francois (Corporate Park)

Jurerê Internacional: Café Pão da Casa (Jurerê Open Shopping)

Itacorubi: Mercado São Jorge

Auditado quinzenalmente pelo

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

DIA DAS CRIANÇAS

Sorriso no rosto

Crianças carentes da Grande Florianópolis ganham dia de diversão através do Instituto Bem Viver

Da Redação

Um dia de lazer parece ser um programa simples, mas para cerca de 45 crianças carentes assistidas pelo Instituto Bem Viver, que tem como missão contribuir com a qualidade de vida do paciente com câncer, é algo distante para elas. A ação de Dia das Crianças, comemorado em 12 de outubro, teve como objetivo proporcionar às crianças de 4 a 12 anos, com câncer ou com algum familiar próximo que seja portador, um dia de muita diversão.

De acordo com Tatyana Oliveira, uma das fundadoras do Instituto Bem Viver, que fica no Kobrasol (São José), há nove anos eles promovem essa ação pensando sempre no bem-estar e entretenimento das crianças. "Atividades como essa deixam as crianças muito felizes e ver o sorriso no rosto de cada uma é recompensador e nos dá força para continuar com esse trabalho. Queremos sempre que possível proporcionar momentos de descontração para todas as pessoas que atendemos, mas para isso contamos com as doações da comunidade", declara.

Além de ações como essa, o Instituto o Bem Viver proporciona aos portadores, conforme sua necessidade, atendimento social, psicológico e jurídico, palestras



Foto: Divulgação/Instituto Bem Viver

A ação teve como objetivo entreter às crianças de 4 a 12 anos, com câncer ou com algum familiar próximo que seja portador

informativas, atividades físicas, dança, "tardes da beleza", inclusão produtiva, encontros festivos em datas comemorativas, informação nutricional e fornecimento de alimentos, suplementos alimentares, vale transporte para o tratamento, fraldas, medicamentos não fornecidos pela rede pública, além de auxílio para consultas e exames de urgência.

ATENDIMENTO DEPENDE DE DOAÇÕES

Para continuar dando sequência em todo trabalho que é realizado diariamente,

o Instituto conta com as doações, pois as pessoas cadastradas são atendidas na medida em que os recursos vão sendo arrecadados. As doações podem ser feitas de diversas maneiras: através do telemarketing da entidade, depósitos em conta corrente, campanhas de arrecadação e eventos beneficentes. Qualquer pessoa pode ajudar, tanto com dinheiro quanto com alimentos, roupas ou até como voluntário, basta fazer uma visita ou entrar em contato pelo telefone (48) 3035-5124. O atendimento no Instituto Bem Viver é feito de segunda à sexta, das 9h às 12h e das 13h às 18h.

BEM ESTAR

Adoção responsável

Confira as primeiras medidas a serem tomadas para garantir o bem estar do pet que será levado para casa

Da Redação

Optar por adotar um animal é uma das atitudes mais importantes para diminuir o número exorbitante de cães e gatos abandonados e sujeitos a mal tratos em todo o país. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), existem mais de 30 milhões de animais abandonados vivendo nas ruas do Brasil. Destes, mais de 20 milhões são cachorros. Porém, é crucial que a adoção seja responsável e ofereça os cuidados básicos e fundamentais para assegurar o bem estar do animal e também dos membros da família.

O primeiro passo para quem acabou de adotar um pet, de acordo com a médica veterinária Leocádia Chalita de Lima, é providenciar o controle de pulgas e carrapatos e a vermifugação dos animais. "São medidas fundamentais para garantir



Fotos: Reprodução

Cães e gatos exigem cuidados essenciais com a saúde ao ganharem um novo lar

o conforto do pet e prevenir diversos tipos de zoonoses, doenças que podem ser transmitidas dos animais para os seres humanos", explica a especialista. Para garantir a saúde de cães e gatos adotados, é fundamental também que o dono certifique que o animal recebeu todas as vacinas necessárias. "Somente o esquema vacinal completo confere a imunização do animal deixando-os livres de doenças infec-

tocontagiosas e com boa qualidade de vida", esclarece.

Outro cuidado primordial que contribui com o aumento da expectativa de vida dos animais é a castração. Segundo a profissional, o procedimento cirúrgico colabora não só com o controle de reprodução animal, mas também protege de futuras doenças no aparelho reprodutivo como tumores e infecções. "A castração é recomendada tanto para fêmeas quanto para machos a partir dos seis meses de idade, lembrando que nas fêmeas o procedimento deve ser realizado antes do primeiro cio", detalha a especialista.

ADAPTAÇÃO TRANQUILA

Para completar, a médica veterinária lembra que outros cuidados básicos podem fazer toda a diferença para a saúde e bem estar dos pets. "Garantir uma alimentação regrada e balanceada, procurar um veterinário a qualquer sinal ou mudança de comportamento e manter a higiene em dia sem dúvida vão garantir uma adaptação muito mais sadia e tranquila para o cão ou gato em um novo lar", completa Leocádia Chalita de Lima.



REDE DE ESGOTO

Fiscalização em Jurerê

Equipes técnicas da Casan notificaram imóveis em Jurerê Internacional que apresentaram inadequações nas ligações de esgoto. Ao todo, sete imóveis foram identificados com problemas considerados mais graves: dois hotéis, dois restaurantes, uma pousada, um prédio de quatro andares e duas coberturas (18 apartamentos) e uma residência de dois andares. Os sete proprietários foram notificados e receberam um prazo de 15 dias para regularizar suas instalações, sob pena de autuação. "Especialmente em locais de grande movimentação de pessoas e com restaurante, a inexistência da caixa de gordura gera estragos grandes na rede pública de esgotos e prejudica todos os moradores das proximidades", alerta o engenheiro da Casan Gabriel Pessina, que acompanha as fiscalizações.

MERCADO DE TRABALHO

Balcão virtual de vagas

Já está no ar uma ferramenta para aproximar a necessidade de mão de obra do mercado aos candidatos a emprego. Criada pela Federação das CDLs de Santa Catarina (FCDL/SC), o CDL Empregos permite o anúncio de vagas pelos mais de 40 mil associados e a candidatura ao emprego, de forma gratuita por parte da comunidade em geral. O serviço está disponível pelo site: cdlempregos.cdl-sc.org.br. O balanço mais recente do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) aponta que a taxa de desocupação no Brasil ficou em 12,1% no trimestre encerrado em agosto, chegando a 12,7 milhões de pessoas fora do mercado de trabalho formal.

CANASVIEIRAS

Faixa de areia

O projeto de engenharia e o estudo ambiental para a recuperação da faixa de areia da praia de Canasvieiras, no Norte da Ilha, assim como a solicitação de liberação de Licença Ambiental Prévia por parte do Instituto do Meio Ambiente de Santa Catarina (IMA), foram entregues pelo prefeito de Florianópolis, Gean Loureiro, ao governador do Estado, Eduardo Pinho Moreira. A intenção do prefeito é a de que o engordamento da praia de Canasvieiras, um dos principais balneários da Capital, seja executado no segundo semestre do ano que vem para usufruto de moradores e turistas já na temporada de verão 2019-2020.

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Carro elétrico

As estatais Celesc, de SC, Copel, do Paraná, mais as paulistas Electro e Eletropaulo, devem anunciar nos próximos dias projeto em parceria para instalação de pontos de recarga para veículos elétricos desde Florianópolis até a divisa de São Paulo com o Rio de Janeiro, numa cobertura de 1.150 quilômetros, quase o triplo da atual, de 435. A Celesc ficaria com os pontos em todo o trecho catarinense da BR101, até a divisa com o Paraná. No trajeto já funcionam um em Florianópolis e outro em Araquari. Está previsto um terceiro em Itajai.

Exigência

Nenhum deputado estadual e mesmo o governo do Estado teve ainda a ideia, pres-tes a virar lei em Roraima, Acre e Paraíba, de obrigar a apresentação da carteirinha de vacinação atualizada como requisito para matrícula nas escolas, tanto na rede pública como privada. No vizinho Paraná, uma lei fez com que pais de crianças e adolescentes de até 18 anos apresentassem o comprovante de vacinação para matrícula em junho passado.

Raquete

O catarinense Rafael Westrupp, presidente da Confederação Brasileira de Tênis (CBT), comemorou a vaga do Brasil no qualificatório para a "nova" Copa Davis, que passará por mudanças importantes a partir do próximo ano. A fase de qualificação será equivalente aos playoffs (ou repescagem) do atual modelo, para o qual o Brasil estava fora. E com ela o país tem chances de competir na elite do tênis mundial ainda em 2019.

Memória

Várias entidades de arquitetura em SC vão convidar outras organizações públicas e privadas para montar um grupo de ação visando estudar a realidade da situação dos 256 museus no Estado. O incêndio no Museu Nacional do Rio de Janeiro acendeu o alerta vermelho para a importância da preservação do patrimônio histórico e cultural.

Vale ou não?

Mesmo revogada pela recente reforma trabalhista, em três convenções firmadas há dias na Justiça do Trabalho de SC, foi restabelecido o dispositivo que prevê, nos casos de rescisão do contrato de trabalho, que empregadores e empregados a homologuem no sindicato da categoria. Que diferença faz isso?

Repasse automático

Antes de terminar seu atual mandato, a deputada federal Carmen Zanotto (PP-SC) sonha aprovar sua proposta de emenda à Constituição, que determina o repasse automático para os fundos de saúde dos percentuais mínimos de investimento na área, a cargo de estados e municípios, em conta bancária de movimentação exclusiva até o dia 10 de cada mês. Como se sabe, gestores públicos se valem de manobras contábeis para não cumprir os percentuais mínimos de investimento na área.

NET
COMPROVADA*
A BANDA LARGA
MAIS RÁPIDA
DO BRASIL.

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

120
MEGA
POR APENAS
R\$ 79,00
POR MÊS
POR 1 ANO
NO COMBO. COMBOS A PARTIR DE R\$ 238,99/MÊS.

WI-FI
GRÁTIS

CERTIFICADO PELO
SPEEDTEST
by OOKLA

*Com base em análise de velocidade de download do Speedtest Intelligence da Ookla, referente ao 2º trimestre de 2018. Marcas registradas Ookla usadas sob licença e reimpressos com permissão.

NET
O MUNDO É DOE NETS

Feriados antecipados

O Brasil que verdadeiramente trabalha e produz louva o trâmite de projeto do senador Dario Berger (MDB-SC) que antecipa para segunda-feira feriados que caíam no meio da semana. A proposta está em análise na Comissão de Educação, Cultura e Esporte do Senado. O ano de 2018 vai terminar com um total de 14 dias de feriados nacionais e pontos facultativos, número que pode ser ampliado com as datas estaduais e municipais. Apesar de movimentar o turismo, outros setores tem prejuízos bilionários, como o comércio, de R\$ 22 bilhões com a queda nas vendas. E a indústria deve deixar de faturar R\$ 66 bilhões com as fábricas paradas nos feriados.

Propaganda liberada

Uma esdrúxula lei catarinense, de 2015, que proíbe propaganda de medicamentos no Estado (que interesses escusos poderia haver atrás disso?), foi derrubada sexta-feira pelo Supremo Tribunal Federal. A ação foi ajuizada pela Associação Brasileira de Emissoras de Rádio e Televisão.

Tratamento desigual

Está em uma auditoria do Tribunal de Contas do Estado: existe tratamento desigual nas penitenciárias de autogestão (como a de Florianópolis) e cogestão (Joinville). Na primeira há mais cuidados materiais com os presos, como acesso à água aquecida, toalhas de banho, roupas de cama e medicamentos fornecidos pelo SUS, por exemplo, o que não acontece na outra. No último cálculo, de 2012, o preso custava, por mês, R\$ 1.544,41 e R\$ 3.010,41, respectivamente.

Coincidência

O clássico edifício Gustavo Richard, junto ao Largo Benjamin Constant, no Centro de Florianópolis, une no momento o infortúnio de dois moradores: o secretário geral do diretório nacional do PDT, Manoel Dias, e o ex-senador do PT, Delcídio do Amaral. Ambos tiveram suas candidaturas impugnadas, para deputado federal por SC e senador pelo Mato Grosso do Sul, respectivamente. No mesmo endereço viveu até recentemente o falecido ex-governador Ivo Silveira. E lá mora o também ex-governador Colombo Salles, que tem 92 anos. Por um tempo foi o endereço de Márcia Mell, filha do falecido ex-governador e senador Luiz Henrique da Silveira, que se tornou notável no edifício por sistematicamente quebrar a lei do silêncio.

Perigo à vista

Auditoria operacional do Tribunal de Contas do Estado que avaliou o sistema prisional catarinense, em suas 49 unidades, em setembro de 2017 e que, tudo indica, não mudou para melhor desde então, fez soar um alarme: 10 estavam com atestados do Corpo de Bombeiros vencidos. O relatório considerou a situação como "gravíssima".

Expectativa

Nenhuma construtora de SC anuncia, ainda, uma novidade que começa a ser oferecida no Rio de Janeiro: vagas especiais, nas garagens de novos edifícios, para recarga de veículos elétricos.

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



EDUCAÇÃO

Consciência ambiental na infância

Pais e escolas são os grandes responsáveis pela mudança de hábitos dos pequenos

Gabriela Morateli

“**A** educação exige os maiores cuidados, porque influi sobre toda a vida”. Essa frase do filósofo romano Sêneca é atemporal e resume em poucas palavras a importância de ensinar através de exemplos. Em homenagem ao Dia das Crianças, 12 de Outubro, queremos mostrar aqui, que a educação ambiental é tema de destaque nas salas de aula e que a união de pais e professores por hábitos mais saudáveis está fazendo muita diferença na vida dos pequenos.

Um projeto inovador onde alunos construíram um viveiro de mudas de frutas, de hortaliças e legumes e também desenvolveram uma horta no modelo agroflorestal, onde tudo o que faz parte do ambiente local de onde a horta é desenvolvida, é 100% aproveitado. Cada planta exerce uma função dentro daquele ecossistema e vão se ajudando mutuamente. O professor de Biologia, Luiz Ferrúa, da Escola Dinâmica, explica que mais do que efetuar a educação ambiental, a escola quer despertar as aptidões dos alunos tanto para trabalhos manuais quanto para o lado profissional. “Não é a horta pela horta. É aprender na prática as sucessões ecológicas. Uma coisa é você aprender no quadro e outra colocando a mão na massa”.

Foram os próprios alunos do ensino fundamental II e médio, juntamente com o professor, que construíram a estrutura física que abriga o viveiro. “Eles planejaram, mediram, reaproveitaram materiais, executaram e isso exercita de forma sem igual o improviso, o pensar, as habilidades manuais”, destaca Ferrúa. O próximo passo das crianças é criar alfaces hidropônicas no lago da escola.

O Núcleo de Educação Ambiental Investigativa contempla ainda a gestão de resíduos sólidos, o projeto de saponificação onde os próprios alunos reaproveitam óleo e produzem sabão nas aulas de química. “Convidamos todos os alunos da escola para fazerem a separação dos resíduos sólidos e orgânicos, além da captação e destinação correta para o óleo de cozinha usado em suas casas. “Os sabões produzidos em sala de aula ficam disponíveis na secretaria da escola para os pais levarem para casa e é um prazer verificar que demos uma destinação correta e eficiente para o óleo de cozinha”, explica Ferrúa.

Todas essas ações se encaixam com o modelo pedagógico utilizado pela Escola. “Queremos que nossos alunos desenvolvam aptidões, aprendam a pensar, improvisar, a serem criativos e para isso usamos o ambiente da aprendizagem como o terceiro educador”, explica a diretora Angela Diener.

Outra escola que incentiva os alunos a utilizarem boas práticas relacionadas à pre-



Foto: Nivaldo Righetti

Foto: Arquivo pessoal



“Acredito que inserir atividades mais prazerosas no dia a dia, como o simples fato de molhar uma planta com o filho, e ele poder acompanhar seu crescimento e seus frutos, fará uma grande diferença”, diz a advogada e empresária Cristiane, mãe de Kauan, de 4 anos

servação do meio ambiente é o Centro Educacional Menino Jesus. De acordo com a coordenadora de educação infantil Maria Janete Santana, os alunos participam de tarefas como o dia do lanche “sem lixo”, quando levam somente alimentos sem embalagens. “é uma maneira de produzir menos lixo e incentivar alunos e pais a utilizarem potes, copos e canudos retornáveis”, afirma.

Através do projeto “Terra, vida, corpo e futuro”, pais, professores e alunos interagem em busca de soluções para preservação do meio ambiente e para incorporar hábitos mais saudáveis ao dia a dia. Leitura de rótulos de alimentos, oficina de reciclagem de papéis e reaproveitamento de material reciclável para confecção de brin-

Alunos construíram um viveiro de plantas que serve para aprender na prática ciências e matemática, além de abastecer com orgânicos a cantina da escola

quedos estão entre as atividades desenvolvidas. Para mostrar o efeito negativo que sacolas e outros objetos de plástico causam aos oceanos e às espécies marinhas, a coordenadora do fundamental II, Izabela Machado Pacheco Santiago Ramos montou com professores e alunos uma exposição temática. “A ideia é criar um impacto visual para que os alunos modifiquem alguns hábitos, como levar sua própria garrafa de água retornável para a escola”, destaca.

EXEMPLO EM CASA

Na casa do Kauan, de 4 anos, o tema consumo consciente está bastante presente. Ele ajuda os pais a cuidar da horta de casa, plantando e colhendo alimentos, além de saber direitinho como descartar o lixo. “O Kauan é um menino muito esperto. Incentivamos muito a participação dele no contato com a terra, ensinamos a ele a importância do cuidado com a natureza”, con-

ta a mãe, a advogada e empresária Cristiane de Aguiar Imbrosio, 32 anos. Ela prioriza para o filho lanches feitos em casa e utiliza embalagens retornáveis. “Às vezes ele me questiona porque não leva lanches embalados para a escola, como outras crianças levam. Eu explico o que isso proporciona a ele e crio maneiras pra ele aceitar melhor, com a utilização de potinhos com personagens que ele goste”, conta.

Para Cristiane, a família tem papel fundamental nesse processo de mudança. “Acredito que inserir atividades mais prazerosas no dia a dia, como o simples fato de molhar uma planta com o filho, e ele poder acompanhar seu crescimento e seus frutos, fará uma grande diferença. Manter hábitos saudáveis por saber que eles oferecem benefícios, sem ser uma obrigação, mas um momento de descontração, será um ponto positivo e importante para essa transição”, exemplifica.

LEITURA

Em defesa da natureza

O livro Detetive Cecília e o Mistério do Riacho “quer despertar nas crianças uma reflexão importante sobre o meio ambiente”, destaca o autor, Luis Eduardo Matta.

Ele conta a história da criativa e inteligente Cecília, que reúne seus amigos para investigar algo muito estranho que está acontecendo no riacho que corre nos fundos do condomínio: os peixes apareceram mortos e um fedor insuportável invadiu os apartamentos.



Foto: Arquivo/Cemj

Exposição mostra os impactos do plástico no meio ambiente



SEGUROS

Garantia para a vida toda

Vidacor completa 25 anos de experiência e confiança de pequenas, médias e grandes empresas

Da redação

Quantas vezes você já escutou de um amigo: “eles perderam tudo, pois não tinha um seguro. Pois é, só sentimos a sua falta quando precisamos”. É o que destaca Jorge Ricci, sócio-fundador da Vidacor Seguros, em Florianópolis, e corretor de seguros há mais de quatro décadas. Após trabalhar mais de 20 anos como gerente regional de uma grande seguradora, sempre com foco no cliente corporativo, Ricci decidiu empreender no segmento e fundou há 25 anos a Vidacor.

Hoje, a maior parte da carteira de clientes Pessoa Física e Jurídica é gerida por seu filho e sócio Cristiano Ricci, que acompanha desde o início a evolução da empresa. Segundo ele, o segmento de seguros no Brasil ainda tem muito espaço para crescer. “Enquanto nos Estados Unidos, 35% da pessoas têm um seguro de vida, no Brasil esse percentual não passa de 9%”.

Com foco em pequenas, médias e grandes empresas, o ponto forte da Vidacor são os seguros de vida e saúde. Uma de suas modalidades mais requisitadas é o seguro de vida em grupo, mas também atende um amplo leque de produtos como: seguro para automóveis, náutico, condomínios, empresas de transporte internacional, via-



Foto: Reprodução

tabelece como uma corretora ímpar, que conquista seus clientes dos mais diversos segmentos, como o Sebrae SC; Pasqualatto Construções, uma das mais atuantes em Balneário Camboriú; e AM Construções, na Grande Florianópolis; Auto Escola Litoral e profissionais da comunicação, como os jornalistas Paulo Alceu e Juliana Wos-

Corretora, que tem como carro-chefe os seguros de vida e saúde, observa no mercado brasileiro um grande potencial de avanço no setor

graus.

“Sou cliente Vidacor há mais de 20 anos e destaco o atendimento especial do time, principalmente de Cristiano Ricci, hoje também um grande amigo. Embora ninguém faça seguros anualmente na intenção de usar, sempre que foi necessário, a Vidacor esteve prontamente nos atendendo independente de dia ou horário. Seguradoras são muito similares em produtos e coberturas, às vezes engessadas. O que encontramos na Vidacor foi Inteligência de mercado, que possibilitou algumas customizações e produtos de seguro que trouxeram mais resultados no objetivo principal da contratação: não ter dor de cabeça se precisar utilizá-los”, destaca Ricardo Pereira, da Capta + Consultoria & Investimentos.

SERVIÇO SEGURO

gem, e até risco em engenharia, sempre ancorado em grandes seguradoras, como a Bradesco, Sul América, Icatú, HDI, Mapfre, Liberty e Zurich. Cristiano Ricci destaca o grande diferencial da Vidacor: “o atendimento personalizado e a agilidade para resolver o incômodo causado pelo sinistro ao cliente”.

De acordo com a Superintendência de Seguros Privados (SUSEP), que regulamenta o setor de seguros no Brasil, a prestação de serviços independente do tipo de seguro adquirido, seja em pequenos ou grandes contratos, precisa ser realizada através de um corretor especializado. A Vidacor se es-

EXPANDA
SUAS HISTÓRIAS



NOVO SUV CITROËN C4 CACTUS
BEM-VINDO À PRÓXIMA GERAÇÃO SUV.

- Motor Turbo THP de 173 cv e câmbio AT6
- 14 possibilidades de personalização de cores
 - 12 itens de auxílio à condução
 - Citroën Connect
 - Bancos de couro



Avaliações
dos clientes
★★★★★
CITROËN ADVISOR
citroen-advisor.com.br

3 ANOS
GARANTIA

No trânsito, a vida vem primeiro.

LE MONDE
J'ADORE CITROËN

FLORIANÓPOLIS - Rua Liberato Bittencourt, 1426A, Estreito - (48) 3954-4646
CRICIÚMA | TUBARÃO | PORTO ALEGRE
WWW.LEMONDE.COM.BR

CIDADE

Preservando memórias

Museu Histórico de SC ganha projeto preventivo contra incêndio

Gabriela Morateli

Após um grande incêndio vitimar o Museu Nacional, no Rio de Janeiro, no início de setembro, e destruir um acervo de 20 milhões de itens como fósseis, múmias, peças indígenas e livros raros do maior museu de história natural do Brasil, a população em geral levantou um questionamento: como isso pode ocorrer em um local que abrigava tão valioso acervo cultural? A falta de um sistema contra incêndios eficiente como um dos principais fatores do incêndio nos fez voltar a atenção ao principal equipamento histórico do Estado, o Museu Histórico de Santa Catarina (MHSC), que fica no interior do Palácio Cruz e Souza, no Centro de Florianópolis.

Tombado como patrimônio histórico do Estado em 26 de janeiro de 1984, o prédio também conhecido como “Palácio Rosa” serviu como residência e espaço de trabalho dos governadores de Santa Catarina até o século XX. A construção é um importante exemplar da arquitetura eclética do final do século XIX, caracterizado por uma conciliação de estilos, principalmente o barroco e o neoclássico. O espaço passou por importantes reformas, em sua maioria de restauração arquitetônica, como a última realizada de 2014 a 2016.

Porém, os recursos preventivos ficavam em segundo plano. O último registro de troca de fiação elétrica do prédio, por exemplo, havia sido feito há quatro décadas, conforme conta a conservadora do MHSC, Márcia Regina Escorteganha. No entanto, no início deste ano, todo o sistema elétrico do prédio foi trocado, resultado de uma força-ta-



Fotos: Gabriela Morateli

Prédio do século XIX guarda características de estilos clássicos, como barroco e neoclássico.

refa de cerca de 40 dias para realizar o trabalho. “Os fios antigos estavam todos emendados com outros mais novos, o que prejudicava totalmente a iluminação dos espaços e oportunizava problemas mais graves, como os incêndios”, ressalta.

PROJETO ANTIFOGO

Em toda a sua história, a construção, assim como o Museu Nacional, nunca recebeu um sistema contra incêndios, fator fundamental em um local que reserva tão importante acervo

histórico. “O que mudou este ano, com a implementação de um projeto preventivo que está pronto e só precisa do aval dos Bombeiros, que deve acontecer daqui alguns dias”, salienta Vanessa Borovsky, administradora do Museu Histórico de Santa Catarina.

O projeto inclui placas indicativas de saída, iluminação de emergência, para raios, extintores, detectores de fumaça no sótão, sistema de alarme de incêndio em vários pontos do prédio e uma central com ligação direta ao Corpo de Bombeiros. No prédio que abriga o Museu, não são utilizados recursos com água, como hidratantes; e todos os produtos de limpeza, que têm potencial inflamável, são armazenados no prédio anexo ao museu.

O MUSEU

Criado pela Lei Estadual nº 5.476, de 4 de outubro de 1978, o Museu Histórico de Santa Catarina (MHSC) teve sua abertura na Casa da Alfândega, realizada em 2 de março de 1979. A mudança efetiva para o Palácio Cruz e Sousa ocorreu em dezembro de 1986.

Dez estátuas alegóricas ornamentam a parte externa do prédio. Entre elas, a padroeira do estado, Santa Catarina; a ninfa evocativa dos mares, Anfitrite; e o deus mitológico Mercúrio. Destacam-se em seu interior as escadarias de mármore de Carrara, as clarabóias de ferro no telhado, os trabalhos de marchetaria nos assoalhos, as pinturas nas paredes, os detalhes de estuque nos tetos – que têm um significado relacionado à antiga utilização das salas – e o vitral com influência art nouveau na Sala de Jantar, além dos móveis utilizados pelos antigos governadores do Estado.

Uma central é acionada diretamente no Corpo de Bombeiros, em caso de fumaça ou fogo no prédio



A imponente escada do Palácio e os móveis utilizados por antigos governadores de SC fazem parte do acervo histórico



Fios emendados: sistema elétrico foi trocado após quatro

COMUNIQUE-SE

Crau de quê?

Crowdsensing! Anote aí porque este termo você vai ouvir falar – e muito – nos próximos anos. E é neste conceito que Florianópolis ganha um aplicativo inédito que vai possibilitar ao cidadão monitorar todos os problemas da cidade em tempo real. Veja como baixar e participar

Karin Verzbickas

Toda vez que você pede ao Waze para que ele te sugira um percurso mais rápido em meio ao caos da mobilidade urbana, você está participando de uma rede de crowdsensing, ainda que você não saiba. *Mobile crowdsensing* é um termo em inglês que significa sensoriamento da multidão via dispositivos móveis. No caso do Waze, solução desenvolvida por israelenses há mais de dez anos, mais precisamente no início de 2007, funciona com a participação das pessoas que, pelo celular e de forma colaborativa, indicam acidentes, engarrafamentos, obras na pista, velocidade nas vias e outras informações. Todo esse conteúdo é inserido de forma inteligente e em tempo real sobre um mapa dinâmico da região e o aplicativo consegue então indicar o melhor percurso. E engana-se quem pense que é preciso informar proativamente o Waze para que ele use as informações. Não. Basta deixar o aplicativo aberto e ele já envia para o servidor a sua velocidade e onde você está – tudo anonimamente.

Na prática, as aplicações de *mobile crowdsensing* são aquelas em que os usuários coletam e compartilham informações por meio de diferentes sensores do celular – microfone, câmera, GPS, entre outros. Normalmente, o objetivo dessas coletas e compartilhamento de dados é contribuir para a tomada de decisão ou informar acontecimentos. Além do Waze, há outros exemplos de aplicações de MCS, como a cobertura de notícias ins-

tantâneas, que trazem informações sobre desastres climáticos, poluição do ar, buracos em vias públicas, vagas em estacionamentos, entre outros.

A grande novidade é que Florianópolis ganha a partir de agora um aplicativo de monitoramento para registrar os problemas da cidade: buraco na rua, ônibus que atrasa, falta de sinalização adequada nas vias, lixo exposto. O ParticipACT, novo aplicativo que pode ser baixado gratuita-

na Itália, e Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC). O projeto também conta com apoio de entidades como a Associação Catarinense de Tecnologia (ACATE), Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (ACIF), e Associação FloripaAmanhã, além de empresas do polo tecnológico de Florianópolis como Neoway e Softplan.

Mas pra quê isso tudo? Simples: buscar a gestão eficiente e participativa de cidades inteligentes por meio de uma plataforma de Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs). Entre os objetivos do projeto, está a implantação de um *big data* com dados de organizações públicas e privadas, além dos dados coletados de forma participativa e colaborativa pelos cidadãos, com o suporte de um sistema de *mobile crowdsensing* (MCS). Ou seja, a partir de uma solução simples que permite a voluntários registrar problemas do dia a dia de Florianópolis, pode estar a chave para a tão sonhada gestão eficiente da nossa cidade. Isto porque, com o levantamento e cruzamento de

dados, gestores públicos, pesquisadores e a população terão um entendimento mais claro dos problemas, e as soluções poderão ser encaminhadas com base em informações consistentes e confiáveis.

Nesta primeira fase, a equipe do projeto – liderada pelo professor Carlos De Rolt – está trabalhando na divulgação do

aplicativo junto à população para conquistar os voluntários que irão abastecer o sistema com os relatos dos problemas urbanos. Outra frente de trabalho dos pesquisadores é o cruzamento de bases de dados da cidade, como consumo de energia elétrica, produção de lixo, tráfego de veículos, acidentes de trânsito, violência urbana, entre outros. Para isso, além de contar com a ação voluntária dos usuários que baixam o aplicativo e fazem os registros, o Laboratório de Gestão da UDESC/ESAG já firmou alguns convênios com empresas de serviços públicos, integrando os bancos de dados das concessionárias ao banco de dados do ParticipACT.

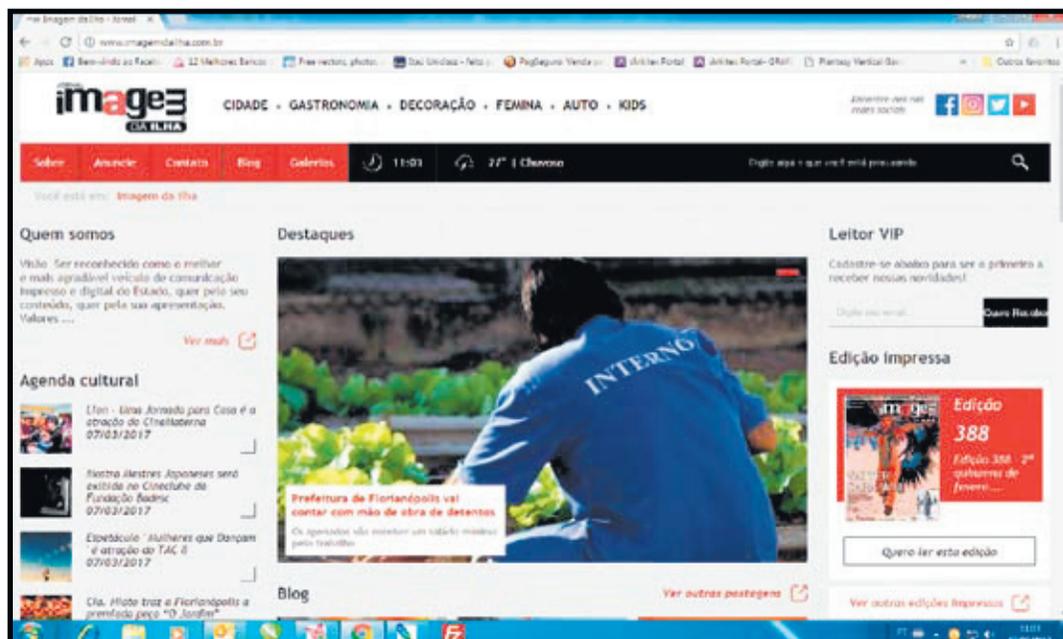
QUER PARTICIPAR? É SIMPLES

Depois de instalar o APP (é gratuito e está disponível para Android e iOS), o usuário pode registrar os problemas da cidade, apontando no mapa o local da ocorrência e descrevendo-a em texto, áudio e/ou vídeo. Os registros poderão ser visualizados no mapa do próprio aplicativo e no portal <http://www.participact.com.br>. O cidadão também pode deixar, por determinado tempo, alguns sensores do celular ligados para que o próprio aplicativo colete informações sobre trajeto, tempos de parada e outras informações que formarão um grande banco de dados sobre a cidade, e que será estudado em pesquisas dos hábitos de mobilidade urbana.

Legal lembrar que o ParticipACT tem uma política rigorosa de privacidade. Ou seja, é assegurado aos voluntários cadastrados que seus dados não serão utilizados para fins comerciais ou de marketing, nem tampouco vendidos. Então, bora lá participar baixando o ParticipACT pra fazermos de Floripa uma cidade mais humana, inteligente e colaborativa!



mente no celular, inclui o cidadão na gestão de cidades inteligentes e foi desenvolvido por profissionais catarinenses e italianos. Na dianteira está a Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), em parceria com outras duas instituições – Universidade de Bologna (UNIBO), que desde 2012 executa projeto semelhante



Em todas as
PLATAFORMAS



CADASTRE-SE

www.imagemdailha.com.br



guia Gastronômico

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

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

SEMANA DA CRIANÇA

Restaurantes e shoppings proporcionam diversão às crianças em projeto social da Abrasel

• Página G6

Foto: Sérgio Vignes



Cerca de 1,5 mil alunos de 23 instituições de ensino público da região foram atendidas

À MESA: Fonte de saúde

• Página G8



Dieta Mediterrânea é vida!

Foto: Reprodução

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

Foto: Lucia Wirth



produzir farinha de trigo, cereal que não se desenvolveu na região.

Depois deles vieram os açorianos, no século XVIII, um momento marcante para a caracterização cultural e gastronômica da costa catarinense. E, com eles, surgiram as primeiras miscigenações da cultura local com a de imigrantes. Vindos de uma ilha onde a pesca era difícil e acostu-

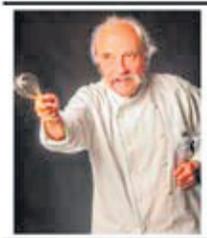
A cozinha Catarina de José Hugo

A essência deste texto eu escrevi para a abertura de um livro sobre cozinha brasileira do meu amigo José Hugo Celidônio, que nos deixou semanas atrás. Paulista de nascimento, na década de 1950 morou em Paris, onde desenvolveu sua arte de cozinhar, e na volta se instalou no Rio de Janeiro onde fez história, sendo um dos primeiros profissionais a unir a cozinha nacional à francesa e a popularizar o carpaccio em terras cariocas.

É certamente um dos maiores nomes da gastronomia brasileira! Ele me procurou para falar sobre a culinária do estado onde cresci nesta profissão, a de fazer comida, e eu, cozinheiro e publicitário, passei a pesquisador da história e das receitas que marcam a gastronomia catarinense... do extremo oeste ao litoral. A pesquisa foi feita

informalmente entre conversa com amigos de famílias tradicionais e alguns poucos estudiosos da área, pois pouca informação escrita havia sobre a formação da cozinha de Santa Catarina, e, na maioria dos textos de cozinha brasileira, não existia sequer um parágrafo sobre a cozinha catarinense.

Pode ser impressão minha, mas quando falam de cozinha brasileira, o dendê e o jambú parecem ser unanimidade nacional. Quando falam de comida brasileira, o vatapá parece estar presente na mesa do dia a dia de todo brasileiro, alternada com o pato no tucupi e a farofa de formiga. Quando falam de gastronomia brasileira, costelinha de tambaqui parece ser o nosso quitute preferido para acompanhar a cachaça que também faz parceria com o baião de dois!



Ora pois, somos brasileiros também... este pequeno estado do Sul também é um "país brasileiro", e Santa Catarina faz parte deste enorme circo chamado Brasil! Aqui está a terceira cidade mais antiga do país: São Francisco do Sul foi fundada por uma expedição francesa comandada por Binot Paulmier de Gonneville, no ano de 1504. Somos um estado rico em influências culturais, o que resultou uma gastronomia variada e complexa. Foi a partir do século XVII que os Bandeirantes vindos de São Paulo começaram a real colonização do estado, trazendo consigo as tradições e os alimentos típicos de sua cultura, entre eles o engenho para

mados, portanto, ao trigo e à carne de boi, esses açorianos foram obrigados a adaptar-se ao que a terra ocupada pelos índios kaigangs, xoklengs e, principalmente, pelos carijós, lhes oferecia.

Os moinhos que produziam a fina farinha de trigo, então quase abandonados pela falta de matéria prima, foram adaptados para produzir a farinha com um alimento da terra: a mandioca. Surgiu assim um produto típico e único na cultura gastronômica brasileira: a farinha de mandioca finíssima,

Continue lendo no link www.imagemdailha.com.br/noticias/coronista/andrevasconcelos.



Anuncie na próxima edição do caderno

Feminina

São **18.700 leitores*** sendo que 85% deste público são **mulheres**, formadoras de opinião e com **grande poder na decisão** de compra.

* 2 leitores por exemplar

Ligue: 3024-2747

VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

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



Bagagem de experiência

A cabe de retornar da mais nova feira de vinhos do Brasil, a Wines of South America, que estreou em Bento Gonçalves, capital do vinho, para abocanhar o espaço deixado pela saída da Expovinis, que por vários anos aconteceu em São Paulo. Confesso que nos últimos 5 anos a Expovinis deixou muito a desejar, público fora do alvo das empresas, a maioria querendo beber e muitas vezes beber demais, esvaziamento dos principais expositores, e toda a fadiga de uma feira que não vinha se renovando a fizeram acabar.

Prontamente, junto com o know-how da Vinitaly surgiu a nova feira, num lugar mais que adequado, o coração do Va-

dos Vinhedos. A primeira impressão que tive foi de um evento de qualidade, muito bem organizado e com um público interessado, do trade, e focado na parte profissional do vinho. Diversas degustações e palestras paralelas enriqueceram o evento e trouxeram nomes como o do Master of Wine, Alistair Cooper, para ministrar duas aulas, sobre Terroirs Extremos e sobre Espumantes Brasileiros, temas que lotaram a sala de aula e atraíram a atenção de diversos profissionais e jornalistas do ramo.

Falando em Alistair Cooper, tive o prazer de acompanhá-lo durante a semana, a convite da Enocultura, para mostrar através de visitas e degustações, alguns dos



principais projetos de vinhos no Brasil e criar um amplo painel demonstrativo dos principais estilos e terroirs brasileiros. Visitamos grandes vinícolas como a Miolo, recebidos pelo grande enólogo Miguel Ângelo de Almeida, onde pudemos provar clássicos como Lote 43 e Merlot Terroir, mas também vinhos do Vale do São Francisco e do novo projeto Single Vineyard, como o Touriga Nacional, que chamou a atenção. Na Casa Valduga, a recepção do trio de enologia liderado por Daniel dalla Valle foi perfeita, dentre os ótimos vinhos degustados, um Cabernet Franc da safra 2000, vivo e intenso, e o

ótimo Stora Merlot.

Na Cave Geisse, provamos e aprovamos esse projeto de liderança na produção de alguns dos melhores espumantes do Brasil, no terroir de Pinto Bandeira, com a família Geisse. Destaque para o Nature e o Blanc de Noirs. Menor, inusitado, mas não com menos qualidade,

nos impressionou a personalidade dos vinhos do Zanini e seu projeto "garagista" Era dos Ventos, com uma vertical de seu incrível - e raro - Peverella, refletindo cada safra de maneira sublime. Já na feira, fomos recebidos no estande da Pizzato pelo enólogo Flávio Pizzato, e um painel de alta qualidade incluindo um Semillon de grande potencial, e três safras do ícone Merlot DNA 99, demonstrando todo o potencial do Brasil nessa casta.

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



CULINÁRIA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora Gastronômica e tem um Blog, onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber amigos.
Acesse: www.ceresazevedo.com.br



Um jantar empratado com muito charme e estilo

Uma maneira moderna de receber os amigos para o jantar

Com o projeto de colunas temáticas desenvolvido durante este ano, já passamos pelo café da manhã, almoço, chá da tarde, happy hour e, este mês, vamos finalizar com o jantar. Nesta coluna, ofereço a vocês algumas dicas sobre o “serviço empratado”, uma maneira charmosa e moderna de receber os amigos para um jantar!

Com a tendência “Gourmet” de cozinhar, esta forma tem sido bastante usada para servir jantares em casa para um grupo de amigos. Normalmente, o serviço empratado é servido na mesa de jantar, onde as pessoas já estão dispostas em seus lugares. A mesa deve estar pronta antes de os convidados sentarem, com sousplats, talheres, taças, copos e guardanapos devidamente colocados nos lugares. Depois que todos estiverem sentados, os pratos são servidos prontos e lindamente decorados para cada pessoa. É um jeito charmoso de servir! Os pratos devem chegar causando impacto, fazendo os olhos brilharem e a boca salivar!

Os copos e taças devem permanecer na mesa até o final da refeição, mas os pratos e outros utensílios, como temperos, devem ser retirados antes de servir a sobremesa, dando um aspecto mais “clean” à mesa. O café e o licor podem ser servidos na mesa de jantar, se a conversa estiver animada, ou, se você preferir, convide os amigos para irem até à sala de estar ou à varanda e continuar o papo por lá.

Esta é a forma clássica de servir um



jantar empratado, mas, se a sua lista de convidados for maior que o número de lugares em sua mesa, você também pode inovar e apresentar um empratado contemporâneo, ou ao estilo Americano. Apesar de ser considerado formal, o serviço empratado, dependendo da proposta e do grupo de amigos, pode se tornar bastante descontraído, principalmente, se for servido pelos próprios anfitriões, sem o serviço de garçons.

Vou explicar melhor: Quando eu rece-

bo meus convidados neste estilo, organizo uma bancada com as taças e as bebidas, onde cada um possa se servir. Ao lado, em um aparador, coloco alguns aperitivos super deliciosos: queijos, casquinhas crocantes, pães, antepastos, azeites e patês. Tudo muito prático! Mas, na hora de servir o jantar, então dou um pouco mais de charme ao evento! Uso sousplats e, sobre eles, coloco os pratos prontos juntos com os talheres e os guardanapos.

Assim, de forma informal, mas cheia de estilo, é servido o jantar empratado aos convidados. Neste caso, o ideal é pensar em um cardápio que dispense o uso das facas, para dar mais conforto aos convidados.

Dica: Se você não tiver muita desenvoltura na cozinha, e o jantar for mais informal, solicite a ajuda de um convidado que você tenha mais intimidade para te ajudar na montagem dos pratos. Caso o grupo seja mais formal, aí então contrate alguém para te ajudar na montagem dos pratos e para servir os convidados!

E como receber os amigos é uma arte, seja qual for o estilo, não esqueça que são os detalhes que fazem diferença! Então siga as minhas dicas de planejamento e organização que você encontra no meu blog: www.ceresazevedo.com.br e pense nos detalhes de louça, talheres, toalhas e guardanapos. Muitas flores e velas e uma trilha sonora gostosa para embalar a noite.

E para finalizar, é claro, ensino uma re-

RECEITA

Salada de Endívias

Ingredientes:

endívias, folhas de alface crespa, figos frescos, carambola, queijo gorgonzola, queijo de búfala, creme de leite, crocante de amêndoas (pode ser de amendoim - compre o pé de moleque pronto e quebre bem picadinho!), redução de balsâmico, azeite de oliva, geleia de frutas vermelhas

Modo de preparo: Passo 1 - amasse com o garfo 2 colheres (sopa) de gorgonzola e misture com um pouquinho de creme de leite, o suficiente para fazer uma pasta. Reserve. Separe as endívias e reserve. Rasgue as folhas de alface e tempere com azeite de oliva. Reserve. Corte os figos em duas partes e reserve. Coloque uma colher (cafezinho) do creme de queijo dentro da endívia; sobre ele, coloque um pouquinho de geleia de frutas vermelhas.

Passo 2 - Monte cada prato com 2 endívias, 2 colheres (sopa) da alface temperada, 1 ou 2 pedaços de figo, 1 fatia de carambola e 1 ou 2 pedaços de queijo de búfala. Salpique o caramelo esfarelado sobre a salada. Regue com o balsâmico ou, se preferir, coloque em um copinho ou potinho sobre o prato para que cada um se sirva à vontade. Se você encontrar flores comestíveis, enfeite o prato uma ou duas delas. Ficará maravilhoso!

ceita espetacular: salada de endívias - que encanta a visão, o olfato e o paladar, e fará o maior sucesso como entrada no seu próximo jantar! Salada de endívias com creme de gorgonzola, crocante de amêndoas e geleia de frutas vermelhas, acompanhada de folhas verdes, figos frescos e carambola. Tudo regado com um fio de azeite de oliva. O toque especial fica por conta do balsâmico reduzido com mel e ervas servido em um copinho de cachaça.

Um charme, não é mesmo?

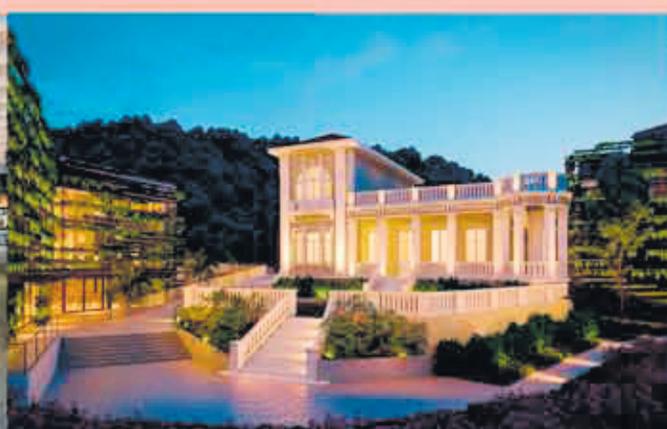
Espero que seu próximo jantar entre amigos seja um sucesso e que o mês de outubro seja repleto de boas notícias! Um ótimo mês e até novembro com mais dicas!



A cidade
dentro
da cidade.



CIDADE MILANO



APTOS 1 E 2 QUARTOS + STUDIOS



FLORIANÓPOLIS
PRÓXIMO AO
BEIRAMAR SHOPPING

ENTREGA
MAIO 2019

CONHEÇA O
DECORADO



SAMBBA

PLANTÃO DE VENDAS: 48 33040407 • CIDADEMILANO.COM.BR

MILANO
INCORPORADORA

A Cidade Milano foi inspirada em um novo modelo de comportamento, em que a praticidade e a colaboração são caminhos para a felicidade e a qualidade de vida. Por isso, o empreendimento integra residência, trabalho, eventos e um shopping de serviços e gastronomia. Mais do que um lugar para morar ou trabalhar, trata-se de uma sociedade moderna, organizada, inteligente, segura e dedicada ao bem-estar. Acesse cidademilano.com.br e conheça todos os empreendimentos que fazem parte desse novo modo de viver a vida.

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. OS MATERIAIS DE ACABAMENTO QUE SERÃO ENTREGUES FAZEM PARTE DO CONTRATO DE VENDA

FLORIPA DO BEM

Diversão e guloseimas

Entre 1 e 5 de outubro, restaurantes e shoppings da Grande Florianópolis alegraram crianças carentes atendidas por entidades associadas à Abrasel

Da redação

A Semana da Criança Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) encerrou mais uma edição na última sexta-feira (05/10) trazendo muita diversão e programas diferentes a jovens carentes da Grande Florianópolis. Foram atendidos cerca de 1,5 mil alunos de 23 instituições de ensino público da região. Foi um período de muita diversão e guloseimas nos seis shopping centers da região, 13 restaurantes associados da entidade e no Mercado Público da Capital.

A abertura do evento foi no dia 1º/10, na Alameda Casa Rosa, espaço de eventos no bairro Itacorubi, que contou com cerca de 600 crianças, de oito entidades de ensino. “Trata-se do evento mais gratificante da agenda anual da Abrasel, já tradicional em nosso calendário”, disse Raphael Dabdab, presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes em Santa Catarina (Abrasel). De acordo com ele a ideia de todas as edições é proporcionar uma experiência diferente aos pequenos.

De acordo com a educadora Maria Lúcia Walter, da Associação Casa São José do



Entre as atrações que ocorreram, brincadeiras, sessões de cinema, oficinas e lanches especiais em restaurantes e shopping centers

bairro Serrinha, o evento é uma forma de as crianças terem um programa diferente do que fariam normalmente. “Muitos não frequentam restaurantes e shopping centers. Portanto, é praticamente uma aventura”, explicou. Para Eliane da Conceição, professora do Centro de Convivência e Fortalecimento de Vínculo (CCFV), no bairro Agrônômica, a alegria é o principal atrativo. “Os pequenos precisam brincar e se divertir. A Semana da Criança Abrasel oferece tudo isso”, afirmou.

Entre as atrações que ocorreram, brincadeiras, sessões de cinema, oficinas e lanches especiais. Além dos shoppings Continente, Iguatemi, Beiramar, Floripa, Via Catarina e Itaguaçu, participam neste ano também a Alameda Casa Rosa, Mercado Público, Macarronada Italiana, Canto do Mar Ingleses, Canto do Mar Ponta das Canas, Freguesia Oyster Bar, Antonio’s Restaurante, Outback, Miyoshi, Papparella, Cantina Di Bernardi, Bar do Boni e Big Bamboo.

ATRAÇÕES

“Participamos de todas as edições e é muito gratificante, pois dá pra olhar claramente que fazemos a diferença pela felicidade das crianças. A ação é realizada numa data em que não abrimos normalmente, mas mesmo assim todos os colaboradores aderem voluntariamente”, destacou Antonio Carlos Correa, proprietário do Antonio’s Restaurante.



GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Onde será

Foi durante o irrepreensível happy hour da Abrasel SC, no Ostradamus do Ribeirão da Ilha, que Jaime Barcelos anunciou sua sociedade com a competente Juliana Sales (ex-Outback), para a gestão do novo Ostradamus. A nova casa, que está prestes a ser inaugurada, é na região continental de Florianópolis. A grande pergunta é: onde exatamente será o restaurante? A resposta somente na próxima edição do Imagem da Ilha. Aguardem!

Sabor de fumaça

O Beer and Pork, bar e cervejaria que vem movimentando as noites de Coqueiros, em Florianópolis, já é reconhecido pela caprichada seleção de cervejas artesanais nas suas “taps”. Agora, a cervejaria decidiu produzir a sua própria cerveja: Smoked is in the air (“defumado está no ar”, em tradução livre), que foi “desenhada” pelo próprio Beer and Pork, e será produzida em parceria com a Armada Cervejeira. O lançamento foi sábado dia 06/10.



Foto: Sérgio Vignes

Novidades na Milano

Além da gastronomia, que sempre nos deixa com água na boca, Grace Franchini decidiu ambientar musicalmente sua Milano. A Pizzeria agora tem música ao vivo nas quintas-feiras, na voz aconchegante de Luiza Balsini



Um super delicioso espumante Brut, método Charmat, foi recentemente relançado pela Dal Pizzol e está disponível na Essen Vinhos. A loja, que neste início de outubro completou 23 anos, tem sempre um ótimo serviço de vinhos. A cidade deve muito ao simpático casal Nelson e Regina Essenburg pela evolução da cultura do vinho desde 1995.



Liberdade com Responsabilidade

A confraria Fratelli di Vino se reúne uma vez por mês na Loja de vinhos Grand Cru, na Rua Barão de Batovi. Os amigos: Guilherme; eu – como o convidado da noite –; o sommelier da casa, Marcos (de pé); Leandro; Alfredo; Cristiano Ricci (presidente reeleito); e Maurício; degustaram às cegas seis garrafas de vinhos franceses com devidos apoios gastronômicos. Após longos debates sobre preferência e uvas deste marcante encontro mensal, cada um entrou no seu Uber, e direto para casa.



Foto: Leonardo Rosa

Em clima intimista

Um novo modelo de negócio chega a Florianópolis em outubro, enriquecendo o setor de eventos. A Isla Parrilla, comandada pelo empresário gaúcho Bruno Kautz, oferece churrasco – no estilo parrilla argentina e uruguaia – itinerante. A ilha do assador é montada no evento, as carnes são assadas à lenha e todos podem acompanhar o preparo, proporcionando uma experiência mais intimista. A operação contempla também um cardápio vegetariano. Confira e contrate, é bem divertido e saboroso: facebook/isla.parrilla.

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!

TRADIÇÃO EM FRUTOS DO MAR

O **Antonio's Restaurante** é uma excelente escolha para quem aprecia camarão, peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira, no Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, entre eles: Caçarola à Gallega – uma criação que leva camarão, lula, marisco, pimentão, tomate, cebola e azeite de oliva –, Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão –, e **Polvo do Nadão** – polvo grelhado perfumado com alho, sobre uma cama de batatas à portuguesa, puxadas no azeite com cebola, pimentões coloridos, azeitonas verdes e pretas, refogadas com alho e salsinha. Todas essas delícias são elaborados pelo criativo e experiente chef Antonio Carlos Correia.



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



Antonio's Restaurante

Rua Luiz Boiteux Piazza, 1214 – Cachoeira do Bom Jesus
Fone: 3284-5736

PIZZA BURGER?

A premiada pizzaiola Grace Frascini traz novidades para o cardápio da **Pizzeria Milano**. Um delicioso – e inusitado – Pizza Burger, com alcatra, bacon desidratado e molho BBQ home made. E nos almoços aos finais de semana, são oferecidos pratos ícones da gastronomia italiana, como o spaghetti aos frutos do mar e lula recheada. À noite, as pizzas especiais, como a pizza metro, seguem reinando.



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



Pizzeria Milano

Rua Bocaiúva, 2526 - Avenida Beira-Mar Norte, 2526

Fone: 3024-0034 - www.pizzeriamilano.com.br

DI TARONI EM CASA

Agora o morador da Beira-Mar Norte que quiser encomendar as delícias do cardápio da **Di Taroni**, como o **Filetto al Pepe Verde (foto)**, já pode. A casa incorporou o serviço de entrega do Uber Eats e o leitor já pode pedir todo o cardápio com a comodidade de entrega na sua casa. Acesse o aplicativo via o código abaixo e delicie-se!

Agora você pode pedir as delícias da Di Taroni no conforto de sua casa através do Uber Eats.



Di Taroni Trattoria

Av. Eng. Max de Souza, 730 - Coqueiros
Fone: 3249-2040 - www.facebook.com/ditaronitrattoria

Foto: Sérgio Vignes



Baixe o leitor do QR Code e acesse o código abaixo para conhecer melhor a gastronomia do Di Taroni Trattoria



LEVES, NUTRITIVOS E SABOROSOS

Com a proximidade do Verão, a primeira coisa que pensamos é entrar em forma. Embora uma reeducação alimentar possa assustar, outras opções estão disponíveis. Foi com este pensamento que o chef Guido Finizia (ex-Masolino) elaborou o novo cardápio do Luxor Gran Café. Segundo ele, não é preciso sacrificar o sabor de uma boa refeição. “Estamos com um novo tipo de mussarela de búfala, produzido por um italiano aqui em SC. Com isso desenvolvemos pratos leves e saborosos como a Parma e Búfala, Salada Caprese com Parma entre outros”, diz Guido. É o sabor italiano nos ingredientes e no preparo. Entre em forma comendo bem!



Baixe o leitor do QR Code e acesse o código abaixo para conhecer melhor a gastronomia do Luxor Café



Luxor Grand Café - Trompowsky Corporate

Av. Trompowsky, 291 - loja 18 – Centro
Fone: 99140-5060 - www.luxorgrandcafe.com.br

Cordero
MANUTENÇÃO DE
Esquadrias

MANUTENÇÕES : ESQUADRIAS DE PVC e ALUMÍNIO,
PERSIANAS MANUAIS e MOTORIZADAS,
VIDROS TEMPERADOS, BOX e TELAS MOSQUITEIRAS.



(48) 4105-2383 - (48) 98404-6857 

cordero.esquadrias@gmail.com

www.corderomanutencoes.com

DIETA

Estilo mediterrâneo

Alimentação à base de alimentos frescos, azeite e cereais integrais promete diversos benefícios para a saúde

Da redação

A palavra “dieta” normalmente assusta. Só em pensar em abandonar hábitos alimentares de anos realmente pode causar resistência. Porém, existe uma dieta que não é sobre contar calorias ou grupos de alimentos, mas em incorporar um novo estilo de vida – bebendo vinho e desfrutando de refeições compartilhadas: a dieta mediterrânea. Parece legal, não é?

Protegida como patrimônio imaterial da humanidade desde 2010, a dieta consiste no consumo de produtos frescos, de acordo com a estação do ano. “É uma alimentação rica em vegetais – leguminosas, verduras, frutas –, peixe, azeite, cereais integrais, além de consumo moderado de vinho e laticínios”, explica a nutricionista Roberta Caetano. O conceito tem esse nome porque se trata de um hábito comum nas populações tradicionais do sul de países como Itália, Grécia, França e Espanha.

Estudos indicam que essa dieta, que aponta mais como um estilo de vida, apresenta diversos fatores benéficos: ajuda a prevenir a depressão, mantém o cérebro ativo e protege a saúde do coração. De



acordo com a nutricionista Roberta Caetano, isso acontece pelo alto poder antiinflamatório e antioxidante da alimentação mediterrânea em função dos tipos de ácidos graxos consumidos, como mono e poliinsaturados, ômega 3 e fibras, além dos polifenóis presentes no vinho tinto. “A dieta não tem contra-indicações, pode ser usufruída

pela população em geral e diminui os fatores de risco para doenças cardiovasculares, diabetes e hipertensão”, destaca.

IDOSOS MAIS SAUDÁVEIS

Os idosos tem sido alvo de muitos estudos sobre os efeitos benéficos da dieta mediterrânea na saúde em geral. Estudos publicados pela Sociedade Americana de Geriatria e pela University College London, na Inglaterra, indicam que a dieta tem alto poder especialmente na diminuição dos riscos de fragilidade, ajudando os idosos a permanecerem saudáveis e independentes à medida que envelhecem.

Fotos: Reprodução

Embora seja indicada para todas as faixas etárias, estudos indicam uma grande melhora na saúde dos idosos que aderem à dieta



primavera

VOA

AS CORES, OS CHEIROS E O VISUAL DA NATUREZA DESPERTAM NA PRIMAVERA.
VENHA EXPERIMENTAR TODAS AS SENSações DA ESTAÇÃO.