

JORNAL

image 3

DA ILHA

A CAMINHO DO MAR

Foto: Hermann Byron

guia *Gastronômico*

ESPECIAL:
Ceia de Natal

• Página G6



Cardápio com frutos do mar

Confira como estão as vias de acesso às praias do Norte da Ilha

• Página 5

Dia 15 deste mês inicia a temporada de verão

Foto: Carlos Stegemann/ Divulgação



LIMPEZA: Ação na Barra da Lagoa • Página 3

Voluntários retiram entulhos do mar

AGENDA CULTURAL

Carta ao Leitor

Terminamos o mês de novembro com a Ilha em ótimo astral. Afinal, o Avaí volta à série A do Campeonato Brasileiro de Futebol. Aí tivemos de tudo um pouco: bandeira do clubeasteada na entrada da cidade, no mesmo mastro da do município, o craque Marquinho participando da ação e posando para as fotos, e aí vai. Foi choradeira e muita felicidade. Nós, do *Imagem da Ilha*, resolvemos fazer nossa homenagem na capa desta edição, com as cores do clube na logomarca do jornal, azul e branco. Esse Avaí faz coisa!

E, como já estamos próximos à temporada de verão 2018/2019, verificamos como estão os acessos às praias do Norte da Ilha. As notícias são boas, tanto na pavimentação asfáltica como nos acessos às praias, propriamente. A cidade está pronta para receber os turistas, inclusive com 40 chuveiros instalados nas praias. Confira na matéria de capa!

Com o retorno do sol e as altas temperaturas, alertamos aqui para uma doença que surge silenciosa: o câncer de pele. Dezembro foi o mês escolhido para ressaltar a importância da prevenção, que pode ser feita com medidas simples como usar protetor solar com fator de proteção UVA/AVB acima de 30 e tomar sol apenas em horários ideais. Confira na próxima página.

No caderno *Guia Gastronômico*, o chef Rafael Campagnolo preparou um cardápio especial para os leitores do *Imagem da Ilha*, com uma ceia de Natal que foge do tradicional peru de todos os anos. Já a produção de uma linda mesa para a ceia foi realizada por nossa colunista Ceres Azevedo, no capricho para você leitor (a)!

Uma excelente leitura!

Hermann Byron

Fique por dentro!

Acesse os QR Codes para mais informações sobre os eventos



dança

A Pequena Sereia

O espetáculo de dança **A Pequena Sereia**, dirigido pelo professor Fabricio Callabari, reunirá apresentações de balé, jazz e danças urbanas para apresentar o clássico da literatura infantil que ficou famoso também na TV e no cinema. Dias 07/12 e 08/12, ÀS 20H30, no Teatro Governador Pedro Ivo. Os ingressos estão à venda nas bilheteiras dos teatros Ademir Rosa (CIC), Álvaro de Carvalho e Pedro Ivo.

Night Run

Os atletas já podem se preparar para o percurso noturno de 5km ou 10km, totalmente na areia da praia. **Night Run Costão do Santinho** apresentará uma edição especial com espaço food truck e DJ para animar o evento ao final das provas. Dia 02/02, no Costão do Santinho. Inscrições pelo site www.nightruncostaodo-santinho.com.



circo

Tihany Spectacular

Um dos maiores circos itinerantes do mundo, o **Tihany Spectacular** chega a Florianópolis para uma curta temporada trazendo AbraKdabra. O show tem 12 cenários temáticos e 18 atrações inspiradas nos espetáculos de Las Vegas. Até 09/12; terças a quintas, às 21h; sextas e sábados, 17h30 e 21h; domingos, 16h30 e 20h, na Av. Gov. Gustavo Richard, 850 (Centrosul). Os ingressos estão à venda nas bilheteiras do circo e pelo site www.guicheweb.com.br.

infantil

Oficinas de Natal

As **Oficinas de Natal** querem passar para as crianças e suas famílias mensagens importantes sobre a preservação do meio ambiente, com temas sobre práticas sustentáveis em atividades que incluem arte e reciclagem, plantio e customização de vasos, tintura dos alimentos, compostagem e aula sobre ervas aromáticas. Até 23/12, no Floripa Shopping, com entrada gratuita.

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



erramos!

A coluna "Experimentando o mundo", veiculada na página 8 da edição 429, teve a colaboração de Maria Alice Richter Petrelli.

Na nota "Gepeto" da coluna "Gastronômicas" do *Guia Gastronômico* (edição 428), a grafia correta dos restaurantes é *Geppetto* e *Pinocchio*.

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

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

(48) 991628045 - **e-mail:** redacao@imagemdailha.com.br

Impressão: Gráfica Araucária

Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião do jornal, sendo de inteira responsabilidade de seus respectivos autores

Troca de endereços, comentários e sugestões para o e-mail contato@imagemdailha.com.br.

Auditado quinzenalmente pelo

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

MEIO AMBIENTE

Limpeza dos Mares

Ação na Barra da Lagoa mobilizou voluntários para a retirada de toneladas de entulhos

Da redação

Quase 10 toneladas de resíduos foram retiradas do fundo e das margens do canal da Barra da Lagoa – que liga a Lagoa da Conceição ao mar, na praia da costa leste da Ilha de Santa Catarina – na manhã do último sábado (01/12), por 15 mergulhadores e outros 30 voluntários em terra. A ação, que teve o apoio da Comcap, empresa pública municipal, foi mais uma etapa do projeto Limpeza dos Mares, iniciativa da Associação Náutica Brasileira (Acatmar). Em quatro anos, foram removidas 80 toneladas de materiais poluentes e agressivos à vida marinha de praias de Florianópolis, Bombinhas e Governador Celso Ramos, além de ilhas como Francês e Arvoredo.

O trabalho durou cerca de quatro horas e também envolveu entidades comunitárias da localidade. “Estamos felizes por que a quantidade de resíduos no fundo do canal tem diminuído, o que exige o maior cuidado dos moradores e frequentadores da Barra”, considerou Leandro ‘Mané’ Ferrari, presidente da Acatmar. “Mas ainda encontramos muito entulho e embalagens plásticas nas margens e encostas”, acrescentou.



Fotos: Carlos Stegemann/ Divulgação



O maior volume retirado envolveu pneus, objetos de metal, descartes de podas, garrafas PET, sacolas plásticas e até uma TV

O maior volume retirado envolveu pneus, objetos de metal, descartes de po-

das, garrafas PET e sacolas plásticas – além de um televisor de tela plana de tamanho médio. “Isso tudo acabaria no mar e certamente traria perdas a peixes, crustáceos e tartarugas”, advertiu Ferrari. O projeto Limpeza dos Mares inclui palestras para conscientizar alunos de escolas das redes públicas nas comunidades pesqueiras.

PREVENÇÃO

Dezembro Laranja

Campanha alerta para o diagnóstico precoce do câncer de pele

Da redação

A conscientização pública é uma das formas de reduzir o número de casos de câncer de pele. Para isso, pelo quinto ano consecutivo, a Sociedade Brasileira de Dermatologia realiza a campanha #DezembroLaranja, iniciativa apoiada pelo Conselho Federal de Medicina (CFM) e Associação Médica Brasileira (AMB), para alertar a população sobre prevenção, diagnóstico e acesso ao tratamento da doença no Brasil.

Durante todo o verão, serão promovidas ações e atividades de informação na internet, ruas, praias e parques. As recomendações básicas da SBD incluem a adoção de medidas fotoprotetoras, como evitar os horários de maior incidência solar (das 10h às 16h); utilizar chapéus de abas largas, óculos para sol com proteção UV e roupas que cubram boa parte do corpo; procurar locais de sombra, bem como manter uma boa hidratação corporal. A sociedade médica também orienta para o uso diário de



protetor solar com fator de proteção de no mínimo 30, que deve ser reaplicado a cada duas a três horas, ou após longos períodos de imersão na água.

De acordo com o Instituto Nacional do Câncer (Inca), 30% de todos os tumores malignos do Brasil correspondem ao câncer da pele. Para o biênio 2018/2019, a estimativa é que o número de câncer da pele não melanoma seja de 165.580 mil novos casos. Um dado novo deste período é que, em relação à última estimativa do Inca (2016/2017), a doença acometerá mais homens (85.170 mil) do que mulheres (80.410 mil). A outra notícia é que a estimativa de novas ocorrências de câncer da

pele não melanoma diminuiu em 10 mil casos de um biênio para o outro.

SOBRE O CÂNCER DA PELE

O câncer da pele é provocado pelo crescimento anormal das células que compõem a pele. Existem diferentes tipos de câncer da pele que podem se manifestar de formas distintas, sendo os mais comuns denominados carcinoma basocelular e carcinoma espinocelular – chamados de câncer não melanoma – e que apresentam altos percentuais de cura se diagnosticados e tratados precocemente. Um terceiro tipo, o melanoma, apesar de não ser o tipo de câncer da pele mais incidente, é o mais agressivo e potencialmente letal. Quando descoberto no início, a doença tem mais de 90% de chance de cura. Em todos os tipos, a exposição excessiva e sem proteção ao sol é a principal causa.

Para mais informações sobre o #DezembroLaranja, acesse o QR Code.



leitura
dinâmica



CASSADA

Aposentadoria de servidores

O Supremo Tribunal Federal (STF) atendeu a Procuradoria Geral do Estado (PGE) e cassou decisões que permitiam a servidores estaduais de Santa Catarina, que tinham sido demitidos, receber aposentadoria da administração pública catarinense. A decisão liminar do presidente Dias Toffoli reforma entendimento do Tribunal de Justiça de Santa Catarina que acolheu ações de servidores civis e militares para continuar recebendo os proventos, depois de cassados seus benefícios, em virtude de processos de demissão e de perda de patente, pela prática de “atos incompatíveis com as funções que exerciam”.

DEBATE

Transporte Coletivo Integrado

Integrantes do Conselho Metropolitanano para o Desenvolvimento da Grande Florianópolis (COMDES) participaram do encontro da Associação dos Municípios da Região da Grande Florianópolis (GranFpolis), no final de novembro, com todos os prefeitos municipais da Grande Florianópolis. Na ocasião, o Conselho propôs trabalhar de forma conjunta para solucionar os impasses que os municípios da Região Metropolitana estão enfrentando com a falta de mobilidade urbana. “Entendemos que a integração do transporte público coletivo irá beneficiar exclusivamente a sociedade, que enfrenta diariamente congestionamentos de quase duas horas para entrar e/ou sair das respectivas Cidades”, afirmou o coordenador-geral do COMDES, Ernesto Caponi.

AEROPORTO

Novo terminal

Se o acesso ao novo terminal do Aeroporto Hercílio Luz, de Florianópolis, não ficar pronto no prazo, o tráfego da SC-405, que já é congestionada, deve crescer de 25% a 30%, informou o gerente de relações institucionais da Flóripa Airport, Simon Locher, durante reunião da Câmara de Assuntos de Transporte e Logística da FIESC. “Não podemos deixar de manifestar nossa preocupação”, disse, reconhecendo os esforços da Secretaria de Infraestrutura para avançar na obra. Ele disse ainda que o novo terminal tem previsão para ser inaugurado no dia 1º de agosto de 2019.

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Reprodução

Esqueleto

Carlos Moisés assume o Executivo estadual dia 1º de janeiro já sabendo que cairá em seu colo uma herança pesada de Pinho Moreira: para liquidar de vez as famigeradas 15 Agências de Desenvolvimento Regional (ADRs) que ainda existem, terá que desembolsar mais de R\$ 400 milhões do contribuinte catarinense.

Aperto

O reitor da UFSC, Ubaldo Baltazar, alertou a comunidade universitária para cortes gerais de despesas já no começo de 2019. Pode faltar café e papel higiênico. E saber que boa parte dos seus docentes ainda acha a Venezuela um paraíso, apesar da falta, há meses, de gêneros de primeira necessidade, inclusive papel higiênico.

Distorção

Sabe-se agora, com a divulgação que foi dada, que um quarto dos 250 médicos cubanos que trabalhavam em SC prestaram seus serviços para as prefeituras de Mafra, Joinville, Navegantes, Içara e Caçador. Perguntar não ofende: será que estas cidades eram tão sem atrativos para médicos brasileiros e, por isso, como “interioranas e distantes”, tiveram que recorrer aos caribenhos?



Maioridade penal

Apesar de haver um clamor nacional a favor da redução da maioridade penal de 18 para 16 anos, o Colégio de Coordenadores da Infância e da Juventude dos Tribunais de Justiça do Brasil, reunido em Florianópolis, reafirmou posição contrária. A opinião dos magistrados de todo o país que trabalham com o tema é que são necessárias políticas públicas responsáveis para reduzir a criminalidade.

Exceção

O Plenário da Assembleia Legislativa aprovou projeto de lei que proíbe homenagens, por parte do poder público estadual, a pessoas que tenham praticado atos de lesa-humanidade, tortura, exploração do trabalho escravo e violação dos direitos humanos. É óbvio que, intencionalmente, foram excluídos casos de condenados por corrupção, em qualquer instância. Assim, o projeto poderia ser bem melhor. Como foi aprovado não passa de um arremedo.

O “golpe”, ainda

Luís Felipe Miguel, o professor e cientista político florianopolitano da Universidade de Brasília e idealizador, em abril passado, do polêmico curso “O golpe de 2016 e o futuro da democracia no Brasil”, insiste no tema. Esteve na UFSC, semana passada (com diárias e tudo o mais bancadas pelo contribuinte, lógico), palestrando no Ciclo de Debates do Centro de Filosofia e Ciências Humanas. No primeiro questionamento da plateia, sobre as perspectivas da democracia pós-eleições, com a vitória de Jair Bolsonaro, respondeu de pronto: “A resposta mais sincera e curta é a de que não tenho ideia!”.

Raposas

Dizem as folhas sulinas que conhecidos políticos de carreira, derrotados fragorosamente nas eleições deste ano, estão agindo completamente à revelia da direção estadual do PSL e, por conta própria, promovem reuniões e encontros para “fundar, assumir e liderar” o partido nos municípios onde ele ainda não está organizado. Há seis meses atrás ignoravam que existia um partido chamado PSL.

A BANDA LARGA

MAIS RÁPIDA DO BRASIL

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

120 MEGA

COM WiFiPLUS

POR APENAS R\$ 79,00

POR MÊS

POR 1 ANO

NO COMBO. APÓS, ATÉ R\$ 124,99/MÊS.
COMBOS A PARTIR DE R\$ 238,99/MÊS.

O MUNDO É DOS NETS

A banda larga mais rápida com base em análise de velocidade de download do Speedtest Intelligence da Ookla, referente ao 3º trimestre de 2018. Marcas registradas Ookla usadas sob licença e reimpressas com permissão. Oferta válida até 31/12/2018, exclusiva para aquisição dos serviços de banda larga fixa de 120 Mbps, em conjunto com os serviços de TV por assinatura (Pacote Top HD) e Fone Ilimitado Brasil por R\$ 238,99 por mês, nos 12 primeiros meses. Após, o valor do combo anunciado será de R\$ 284,98 por mês. A velocidade anunciada de acesso e tráfego na internet é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O sinal do modem Wi-Fi pode sofrer limitações, de acordo com obstáculos e distância do local de acesso à internet. Oferta com autorização de débito automático em conta corrente como forma de pagamento e fidelidade de 12 meses. Em caso de cancelamento, será cobrada multa proporcional. Serviço de telefonia local fornecido pela Embratel, com base no Termo de Autorização 219/2002/SPB-Anatel. Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica em seu endereço.

Dinheirama

Na prestação de contas a deputados estaduais sobre o desempenho financeiro do governo, o secretário da Fazenda, Paulo Eli, confirmou que chega ao estúpido valor de R\$ 6 bilhões o valor das renúncias fiscais (incentivos dados a empresas) neste ano, mas que deve cair futuramente, com a aprovação de um limite de 16% da receita pública. Está finalmente decidido que o governo não irá conceder mais nenhum tipo de benefício fiscal sem autorização legislativa. Ainda bem.

Competência

A numerosa e cara assessoria jurídica da Assembleia Legislativa está deixando passar mais uma burrada, literalmente. É de competência da União – e isso qualquer ginasiano sabe – legislar sobre trânsito. Mas nossa casa de leis estadual está prestes a aprovar projeto que veda policiais rodoviários de, em seu serviço, posicionarem-se de maneira oculta para os condutores.

Inversão

Não se conhece na história recente de transições de governo a indicação, primeiro, de nomes para o segundo escalão e, depois, para o primeiro. É o que está fazendo o governador eleito Carlos Moisés, que já escolheu o diretor geral da Polícia Civil, mas não aquele que deverá ser superior, o secretário da Segurança Pública. O incensado já está fazendo “planos”. Perguntar não ofende: o futuro secretário terá que, necessariamente, submeter-se à vontade de seu subordinado?

Banquete

A devolução de R\$ 20 milhões de “excedente” ou “sobra” do duodécimo deste ano do Tribunal de Contas para o Tesouro do Estado expõe mais uma vez a necessidade mais que urgente de se rever o patamar de tal repasse, que abrange também o Judiciário, Ministério Público e Udesc. Exceto quanto à Universidade do Estado, se sabe que há ganância e mais ganância, sem contar odiosos privilégios.

Ingerência política

A Comissão de Constituição e Justiça da Câmara dos Deputados aprovou o relatório do deputado Jorginho Mello (PR) que diminui a ingerência política sobre os fundos de pensão. Seu voto é para restringir a eleição de membros de partidos para a direção das entidades.

Vingança do eleitor

Os vereadores de vários municípios de SC que, ousadamente, estão propondo projetos de lei para que o duodécimo das prefeituras aos seus legislativos seja elevado até o índice máximo (que é negociável e varia de acordo com a população), não podem por esperar: haverá eleições para prefeitos e câmaras em 2020. O recado do eleitor há pouco mais de um mês foi bem claro e há evidências mais que nítidas que ele está muito decidido e comprometido, com seu voto, a promover uma ampla e completa varredura.

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



C I D A D E

A todo vapor

Com a temporada de verão chegando, confira como estão as vias de acesso às praias do Norte da Ilha

Fotos: Divulgação/PMF

Gabriela Morateli

Florianópolis se prepara para a abertura oficial da temporada de verão, que tem início dia 15 deste mês. De acordo com o site de hospitalidade Airbnb, a capital catarinense é o principal destino para as festas de final de ano. Já a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Santa Catarina (ABIH-SC) espera cerca de 70% de ocupação de hotéis na região Norte de Florianópolis, um dos destinos mais procurados pelos turistas, pois, quem vem pra cá, quer aproveitar ao máximo os dias de folga nas praias.

Em outubro, quando lançou a Operação Verão, a Prefeitura da Capital anunciou uma série de ações e, entre as principais, destacaram-se a infraestrutura dos balneários, com a colocação de banheiros e chuveiros, e também a preparação das vias públicas de acessos às praias, com recapeamento asfáltico, pinturas e raspagens de meios-fios e manutenção dos decks e das rampas de acesso. Visitamos as principais praias do Norte da Ilha para saber o que foi feito até agora.

De acordo com a Secretaria de Infra-

estrutura de Florianópolis, em Canasvieiras foram recuperados sete acessos às praias (de asfalto frio, concreto e em lajotas), os quais haviam sido destruídos pela ressaca que atingiu as praias da cidade em 2017. Eles ficam na altura da Rua Hipólito Gregório Pereira, da Rua Vidal Ramos Neto, da Rua Manoel Mancelos Moura, da Rua Rodolfo Hickel, da Rua Dr. Hélio Anjos Ortiz, da Rua Vasco de Oliveira Gondin e da Rua Jorge Musisi. Além disso, está sendo feito um novo acesso à praia, na altura da Rua Afonso Cardoso da Veiga.

Em Jurerê Internacional, uma das áreas mais nobres da cidade e um dos destinos mais badalados do verão, a maioria dos decks de acesso já foi recuperado, faltando apenas o deck no Passeio dos Namorados, no lado esquerdo do restaurante 300 Cosmo. Já na Praia Brava, foram feitas duas rampas em madeira, na altura dos terminais 3 e 5.

A Secretaria de Infraestrutura da Capital destaca ainda que todas as obras serão entregues até o dia 15 de dezembro.

Confira o quadro:

OBRAS DE RECUPERAÇÃO ASFÁLTICA

Via pública municipal	Bairro	Situação
Rua Tert. de Brito Xavier	Canasvieiras	Recuperação asfáltica concluída
Rua José Rosa	Canasvieiras	Recuperação asfáltica concluída
Rua Antônio Heil	Canasvieiras	Integra o cronograma de obras
Rua Antenor Borges	Canasvieiras	Integra o cronograma de obras
Av. Luiz Boiteux Piazza	Canasvieiras até Praia Brava	Integra o cronograma de obras
Av. das Raias	Jurerê	Recuperação asfáltica concluída
Av. dos Salmões	Jurerê	Recuperação asfáltica concluída
Av. dos Búzios	Jurerê	Integra o cronograma de obras
Estrada Jornalista	Lagoinha e	Recuperação asfáltica
Jaime de Arruda Ramos	Ponta das Canas	e sinalização já concluídas
Rua das Papoulas	Daniela	Integra o cronograma de obras
Rua Leonel Pereira	Cachoeira do Bom Jesus	Integra o cronograma de obras

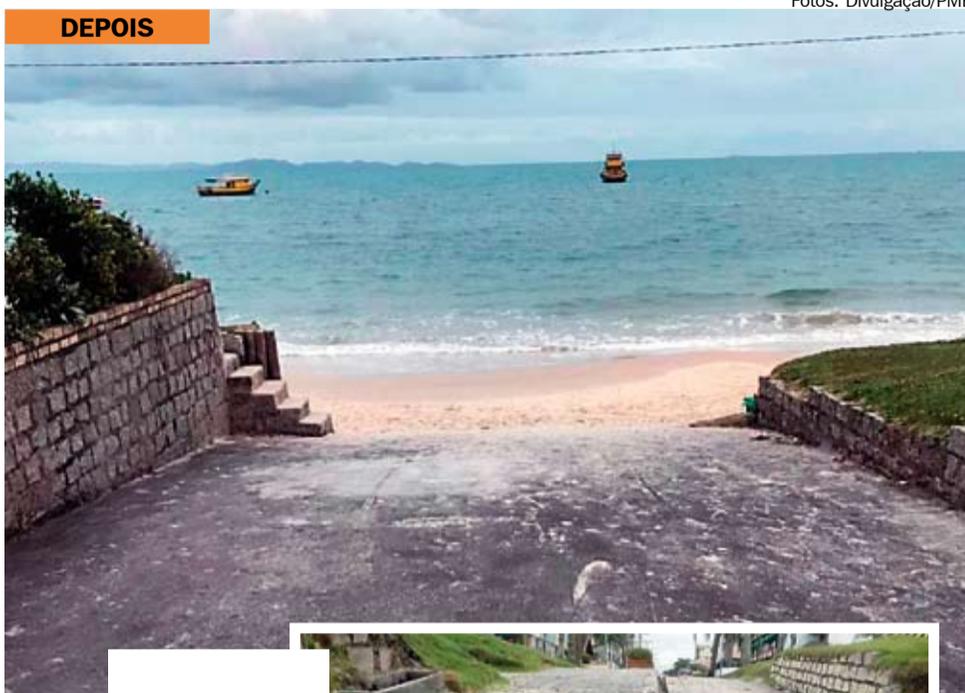
Fotos: Hermann Byron/Jornal Imagem da Ilha



Em Jurerê Internacional, uma das áreas mais nobres da cidade, enquanto o deck do lado direito do restaurante 300 Cosmo está em bom estado, o do lado esquerdo está em péssimas condições. A prefeitura afirma que será arrumado até o dia 15 deste mês



Seis chuveiros já estão instalados em Jurerê Internacional, de um total de 40 para todas as praias de Florianópolis, e funcionarão com sensores de presença. Segundo cronograma da Operação Verão, eles estarão ativos antes da temporada de verão



DEPOIS



ANTES

Canasvieiras: o antes e depois do acesso na rua Dr. Hélio Anjos Ortiz



DEPOIS



ANTES

O novo deck em madeira no terminal 3 da Praia Brava, na altura da Rua Antônio Jorge Salum, agora tem rampa de acessibilidade e está sem os vestígios da ressaca do ano passado

PESQUISA Memória do Estado

Novo fascículo do Atlas Geográfico analisa panorama da população de SC e faz projeções para 2050

Da redação

A formação dos diferentes povos que viveram em Santa Catarina e a transformaram no que ela é hoje está contada no 3º Fascículo do Atlas Geográfico do Estado, lançado no dia 30 de novembro, no Centro Administrativo do Governo, em Florianópolis. O livro, que também está disponível em pen-card e no site da Secretaria do Planejamento (SPG), é composto por mapas, fotos raras, dados históricos, análises sobre a complexidade da formação social do território catarinense e projeções populacionais para 2050.

O evento contou com a participação do secretário de Estado do Planejamento, Francisco Cardoso de Camargo Filho, secretário-adjunto João Vicente Scarpin, diretor de Estatística e Cartografia, Thobias Rotta Furlanetti, equipe técnica, professores e autores da obra. "O Atlas Geográfico não é feito por se tratar de uma boa causa, mas sim por ser uma causa essencial, que é manter-

mos a memória de Santa Catarina. Sem documentos como esse, perderemos materiais antigos e relevantes para o Estado. A história flutua na base do conhecimento, e o conhecimento está nessas páginas", afirmou o secretário.

O material foi produzido pela Secretaria de Estado do Planejamento, através da Diretoria de Estatística e Cartografia (Dege), em convênio de parceria técnica com a Udesc. "Este é um trabalho coletivo e intenso de pesquisa, que reuniu profissionais que trabalharam nas fotografias e na elaboração dos mapas. Sem falar na colaboração voluntária dos melhores pesquisadores das temáticas", disse a organizadora da obra, Isa de Oliveira Rocha. O fascículo é dividido em nove capítulos, escritos por estudiosos da Universidade do Estado de Santa Catarina (Udesc), Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Universidade do Vale do Itajaí (Univali), Universidade Federal da Integração Latino-Americana (Unila) e Universidade Estadual de Campinas (Unicamp).

NOVO FASCÍCULO DO ATLAS GEOGRÁFICO

Em geral, o livro aborda o processo de conquista e colonização do Estado, passando pelo povoamento indígena, afrodescendente, caboclo, açoriano-madeirense e europeu até as migrações internas e internacionais recentes. Também são apresentadas projeções da população do Estado para daqui 30 anos. A obra, que será distribuída para instituições de ensino a fim de subsidiar a educação escolar e universitária, traz informações de fácil visualização e interpretação para interessados de diferentes faixa etárias, órgãos públicos e empresas.

PRIMEIROS ATLAS DE SC

A primeira edição do Atlas Geográfico data de 1958 e foi o primeiro documento do gênero no Brasil, tornando-se modelo para elaboração de atlas similares em outros estados. Ainda foram publicadas edições em



Livro aborda o processo de conquista e colonização do Estado, passando pelo povoamento indígena, afrodescendente, caboclo, açoriano-madeirense e europeu até as migrações internas e internacionais recentes

1986 e 1991, sempre com o intuito de manter atualizados os dados cartográficos do Estado de Santa Catarina e fornecer informações adequadas às necessidades dos órgãos públicos e dos cidadãos. Em 2013, a partir da parceria com a Udesc, a Secretaria de Estado do Planejamento passou a disponibilizar o Atlas Geográfico em fascículos avulsos, com volumes sobre temas variados, possibilitando um melhor manuseio e facilidade na atualização.

**FOCO NA
INFORMAÇÃO.
FOCO NOS
SEUS DIREITOS.**

**CANAIS DA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DE SANTA CATARINA**

Quanto mais você acessa,
melhor você vê.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DE SANTA CATARINA**

Filha de peixe...

A música começa a fazer parte da vida de Helena de Sá Della Rocca, de quatro anos, filha do maestro Jeferson Della Rocca e Louise de Sá. Além de curtir o trabalho do pai, a pequena já estuda música. No momento, está dedicada ao violino.

Interior repaginado

Demóstenes e Katia Cardoso Dimatos chamaram a decoradora Cláudia Couto para dar um upgrade no apartamento do casal na Avenida Beira-Mar. As obras estarão concluídas já nos próximos dias, deixando o lugar pronto para receber as celebrações de Natal e Réveillon que a família, como é de tradição, irá fazer.



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Eduardo Alexandre



Manu Guglielmi num dos sunsets que estão marcando o aquecimento para a alta temporada no Cafe de La Musique

40 anos em 2019

Um dos principais projetos comemorativos pelas quatro décadas de existência da Fundação Catarinense de Cultura, em 2019, é a realização do evento "40 anos da Música Catarinense". A ideia é promover quatro noites de shows. Outra iniciativa é a elaboração de um e-book com fotos e dados que resgatam a história da FCC.

No Norte da Ilha

Sempre dispostos a celebrar a vida, Mylene Pítsica Marques e Elenelson Marques chamaram um grupo de convidados para festejar o aniversário dela, no Condomínio Marine Home & Resort, na Cachoeira do Bom Jesus. A comemoração ocupou dois espaços. As amigas foram recepcionadas com um lanche no salão de festas, enquanto os homens foram para o apartamento brindar sob o comando de Elenelson.

Quinteto no comando

O empresário Renan Bittar juntou-se a Lucas Santos, Romulo Salles, Kesio Fabrini e Wagner Mariano para levar seu restaurante para a beira da praia. Ainda este mês, abre em Santo Antônio de Lisboa a segunda unidade da Toca da Garoupa, endereço tradicional da gastronomia no Centro há mais de 30 anos. Com cardápio contemporâneo desenvolvido por Matheus Emerick e Fernando Martins, ambos ex-sub chefs da lenda Helena Rizzo, a casa celebra a nova fase adotando nas duas unidades a gentileza de oferecer água mineral gratuitamente aos seus clientes.

Know-how

Bernardo Soares está de volta a Florianópolis após um ano e meio trabalhando em Nova York como sócio-fundador da Momentum Mixology. Nesse tempo, estima ter atuado em mais de 400 festas preparando algumas das receitas de drinks mais descoladas do momento na noite nova-iorquina. Agora, quer aproveitar a experiência adquirida lá para montar aqui cardápios supereclusivos de coquetéis.

Das arábias

O cirurgião plástico Egídio Martorano Filho vai abrir uma filial da sua clínica em Dubai. O convite foi oficializado pelo representante dos Emirados Árabes, Francesco Rios. As cirurgias serão realizadas no Hospital Dubai Health Care, sob a chancela do sheik Mansour Bin Zayed Al Nahyan, vice dos Emirados.

A conferir

Está causando polêmica a notícia de que o Cesusc vai abrir em breve uma unidade para 2 mil alunos num prédio na esquina da estratégica Demétrio Ribeiro com a estreita Cruz e Sousa. Há o temor de que a chegada dos estudantes, todos no mesmo horário, poderá impactar dramaticamente na fluidez do trânsito local e em várias regiões próximas.

Expansão no RS

A família Fächter acaba de inaugurar a nova Le Monde Citroën Jardim Botânico, na Avenida Salvador França, em Porto Alegre. Estavam na cerimônia, entre outros, a presidente da Citroën do Brasil, Ana Theresa Borsari, e diversos membros da diretoria da montadora e do Banco PSA.

Entre as melhores

A 5ªsec do Santa Mônica foi premiada como uma das melhores entre as 420 lojas espalhadas pelo Brasil. O reconhecimento acontece no momento em que a rede de lavanderias, nascida na França, está comemorando 50 anos de fundação e tem sua bandeira fincada em 35 países.

Clínica de sucesso

Um jantar para convidados celebrou, dia 1º, os 30 anos da Clínica Médica Laitano, nos Ingleses. O casal Carmen e Carlos Alberto Laitano foi o anfitrião da noite, repleta de personalidades da Ilha.

Trenó turbinado

O final de ano está sendo pra lá de movimentado para Myllene Camilli. Depois de um roteiro encerrado há poucos dias pela Itália e França, ela e o namorado, Lúcio, embarcam dia 26 para uma viagem de transatlântico para dar as boas-vindas a 2019 em alto estilo.

Bilhete na meia

Desejo para 2019 compartilhado por dezenas de milhares de florianopolitanos e turistas neste Natal: o fim das frequentes provas esportivas na SC-401 que paralisam meia cidade e comprometem o lazer das famílias aos domingos, como aconteceu no último dia 2. Basta!

Ringue da rima

Com produção no capricho, está saindo do forno o clipe de "Farto e Gordão", primeiro single do disco de estreia do Simpósio, novo projeto do Cubano Floripa e Metecaxa, dois dos nomes mais importantes do rap catarinense. O elenco é uma atração à parte, com a participação, entre outros, de Samuka Krautler no papel de um "lutador sexy", como ele próprio define, com bom humor. Fábio Koerich assina a direção de fotografia.

Calorias queimadas

A temporada vai chegar com mais uma "arena" de esportes de areia, a terceira da cidade, dessa vez no final da Avenida das Rendeiras, na Lagoa. Superada a forte polêmica inicial com a escolha do local da obra, Ed Pereira, da Secretaria de Esporte, Cultura e Juventude, garante que a inauguração deve acontecer já no próximo dia 14.

Futuro santo

Já está com o arcebispo de Florianópolis, Wilson Jonck, o libelo de súplica para a beatificação de Marcelo Henrique Câmara, falecido aos 28 anos vítima de leucemia, em 2008. É o primeiro passo para a canonização. Promotor de justiça, muito religioso e assíduo no âmbito da Igreja Católica, ele também era palestrante e enfrentou a doença com surpreendente tranquilidade, consolidando sua fama de santidade. Seu túmulo no Itacorubi inclusive já ganhou nova configuração, com plaquinhas de graças alcançadas.

Se flagraram

A brusquense radicada na Ilha Valda Albani, funcionária da AL aposentada, com trânsito fácil entre poderosos da política, finalmente foi homenageada em sua cidade natal. Ela acaba de receber a "Comenda da Solidariedade" pelas suas ações como embaixadora de Brusque na recepção e encaminhamento de conterrâneos na Capital. Não por coincidência, a homenagem, proposta pelo vereador José Zancanaro, aconteceu apenas nove meses depois de ela ter sido agraciada com o título de Cidadania Honorária pela Câmara de Vereadores de Florianópolis. Aos 71 anos, Valda não escondia sua tristeza por nunca ter sido homenageada oficialmente pela classe política em Brusque. Agora, diz se sentir reconhecida e feliz.

Mamãe é top!

Um almoço marcou a comemoração do aniversário de Astrid Collaço, no primeiro domingo do mês. Presente toda a família, incluindo o presidente do Tribunal de Justiça, Rodrigo Collaço.

Foto: Angelo Santos



Lúcia De Vincenzi e Danila Luz Varella emolduram Gangan Loyola na festa fashion que movimentou o Beiramar Shopping

COMUNIQUE-SE

A arte de contar histórias

Cenários e sentimentos são percebidos de forma única por quem se envolve numa bela escrita

Karin Verzbickas

“**E**xiste uma forma de se fazer história e outra de se contar a história”. A frase de Betinho, o sociólogo Herbert de Souza que foi símbolo de toda uma geração, sempre ecoa na mente daqueles que assumem o desafio de traduzir em palavras um fato ocorrido, uma experiência vivida, resgatar o que ficou lá atrás. Há muitas maneiras de se fazer isso, como bem disse Betinho, dependendo da ótica, do interesse, da conjuntura, do olhar crítico de quem as conta. Toda história real, por mais fiel que possa ser retratada, ganha um tantinho da emoção e da percepção de quem a traduz. Não se toca numa trajetória sem deixar suas digitais impressas. Em suma, em toda história contada haverá pelo menos duas. A de quem fez e a de quem contou.

Há alguns anos nos especializamos em contar histórias empreendedoras. Já temos mais de 30 títulos publicados e cadastrados no ISBN, aquela identificação chancelada da Biblioteca Nacional que registra a obra e suas características para facilitar buscas e auxiliar em referências bibliográficas futuras. E digo que este é um desafio apaixonante, um mergulho na história de pessoas, de empresas, de gente que empreendeu, faliu, se reergueu, fez diferente e viveu para contar. A cada nova obra, incubamos por meses aqui na Fábrica de Comunicação um novo amor, aquele que nos enche de orgulho, mas indubitavelmente nos coloca à prova e suga toda nossa energia.

Contar histórias é de uma responsabilidade similar à de educar um filho. Tudo o que você ali disser será interpretado, digerido e eternizado. E não se pode brincar nem com a história e nem com a reputação de marcas e de pessoas. Há que se ser inspirador na medida certa, sem adjetivações e elogios exacerbados, sem aumentar pon-



tos a cada conto, tentando ser o mais fiel possível à conjuntura e às emoções do período retratado. Quem escreve convida o leitor a uma viagem, onde cenários e sentimentos são percebidos também de forma diferenciada por quem lê. E aí podemos dizer que em uma história contada existem pelo menos três: a de quem viveu, a de quem contou e a de quem leu.

Recentemente, publicamos a saga apaixonante de uma família incrivelmente empreendedora da primeira à última geração: os Weege. Foi um trabalho intenso, de resgate histórico e mergulho profundo nas ideias e con-

ceitos que guiaram a família, mesclados aos acontecimentos no Brasil e no mundo, culminando com as tomadas de decisão que fizeram da Malwee uma das maiores empresas do segmento

têxtil brasileiro. A marca Malwee, que está na memória afetiva de milhões de brasileiros, é a síntese da trajetória de gente apaixonada pelo que faz. Não se trata só de produzir peças de roupas: é um ato de amor e respeito pelas pessoas. De mãos dadas com as comunidades onde está inserida e investindo em processos sustentáveis e ações sociais e ambientais, o Grupo Malwee não faz apenas moda, faz a diferença.

O livro “Malwee 50 anos”, em formato arte, ricamente ilustrado e com mais de 200 páginas, foi totalmente produzido pela equipe Fábrica de Comunicação. Sob minha batuta, a edição foi feita pela Rejane Benvenuto Andrade, com texto das também jornalistas Camila Latrova e Rossana Espezim. O belíssimo projeto gráfico e editoração é assinado pelo ilustrador desta coluna, Thiago Alan Moratelli, e a produção fotográfica foi do Denis Natan, do Sergio Castro, além do rico acervo do Grupo Malwee.

Esta obra teve tiragem com distribuição dirigida, ou seja, não está à venda nas livrarias, mas pode ser conferido digitalmente no seguinte endereço: [/www.grupomalwee.com.br/uploads/arquivos/Livro_Malwee_2018.pdf](http://www.grupomalwee.com.br/uploads/arquivos/Livro_Malwee_2018.pdf)

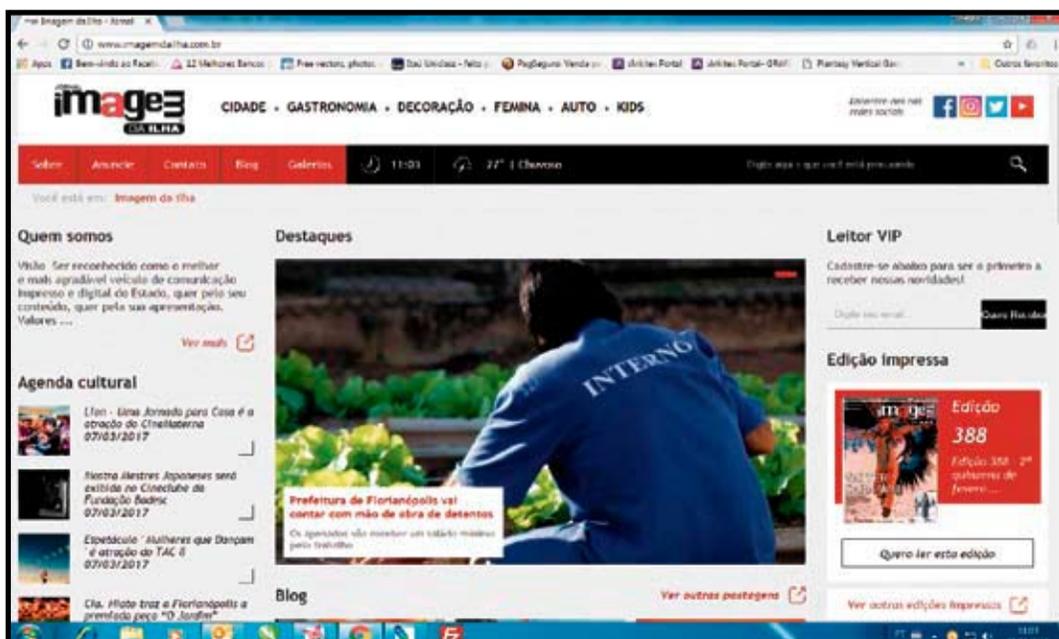
Vida longa às empresas e mais longevidade ainda aos livros! Que a arte de escrever, sensibilizar e inspirar não saia jamais de moda.



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



guia Gastronômico

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

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

CEIA DE NATAL

Peixe e frutos do mar são os destaques do cardápio

• Página G5

Foto: Divulgação

Chef Rafael Campagnolo ensina o passo a passo das receitas

#PLANEJAMENTO: Festa de sucesso

• Página G3



Tudo organizado para receber os convidados

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



O Natal do ano todo

Quem bom seria se a data durasse na maior parte dos meses

Se observarmos bem, cada vez mais o Natal toma espaço do ano...

Outrora, a enfeitada árvore de Natal se destacava nas salas de nossas casas e nas lojas somente no mês de dezembro, fechando seu reinado no Dia de Reis, 6 de janeiro. Hoje já é Natal em meados de outubro; logo após o Dia das Crianças os enfeites começam a surgir como magia, tomam aos poucos os espaços nas ruas e nos shoppings... e até um pouco em nossos corações.

Na Netflix, metade das sugestões de filmes passam a ter o Papai Noel como ator principal ou então o roteiro é dominado pelo espírito de Natal. Que bom fosse se o tão falado espírito natalino realmente tomasse conta de mais meses do ano... Que bom se-

ria se ao invés de dois meses de Natal tivéssemos 10 meses de Natal e dois meses de ano vulgarmente dito.

E não parece absurdo imaginar que, pelo desenvolvimento da linha, e pela melhoria do homem, o ano inteiro se converta em Natal, abolindo-se a era civil, com suas obrigações enfadonhas ou malignas... que bom seria. O amor viveria no ar e tudo seria somente paz: governo e oposição, neutros, super e subdesenvolvidos, marcianos, bichos, plantas entrariam em regime de fraternidade.

Os objetos se impregnariam de espírito natalino, e veríamos o desenho animado, reino da crueldade, transposto para o reino do amor! A música permaneceria a mesma, tal qual Palestrina e Mozart a deixaram!



Foto: Reprodução

Equívocos musicais seriam arquivados, sem humilhação para ninguém, porque não há nada mais chato que trilhas sonoras de Natal mal elaboradas, com orquestras bombásticas e vozes embargadas.

E O QUE DIZER DA NOSSA COZINHA?

Os jantares se transformariam em ceias, e os almoços seriam servidos tarde, com os restos da ceia do dia anterior... Em pleno inverno, com o chá para aquecer a alma, comeríamos os biscoitos de gengibre e mel, os "pequenos homenzinhos natalinos", uma tradição em toda Europa desde o século XV,

época em que casas de biscoitos de gengibre eram construídas para enfeitar o Natal. Aliás, foram essas casas que inspiraram os Irmãos Grimm a criarem o famoso conto de João e Maria, cuja casa da bruxa, era feita desses confeitos.

No Natal do ano todo, segunda-feira poderia ser dia de peru, uma tradição natalina que importamos dos Estados Unidos. A galinha da Índia, rebatizada de peru, já era criada pelos astecas e índios norte americanos quando foi levada

para o velho continente pelos descobridores. Logo substituiu o ganso, o pavão e até o cisne na mesa de Natal de vários reinos.

Para sobremesa de todos os dias, dois ícones natalinos seriam minhas estrelas: o panetone e a rabanada. Já uni eles há algum tempo com a receita do pain perdu! Pain perdu na França, egg bread na Inglaterra, French toast nos Estados Unidos, rabanada no Brasil!

Continue lendo no link www.imagemdailha.com.br/noticias/columnista/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

MUNDO DOS VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

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



Aquecimento global

A influência da alta temperatura local na produção de vinhos mundo afora

Muita gente ainda reluta em acreditar no fenômeno do aquecimento global, seja ele causado pelo homem ou não. Ainda existem pessoas que acreditam que a terra não é redonda. Mas, independentemente de qualquer crença, é impossível negar que temos cada vez mais anos com temperaturas altas e batendo recordes históricos, causando secas, perdas enormes para a agropecuária, tempestades e incêndios gigantescos.

Se formos criar paralelos com os terroirs produtores de vinho, o aquecimento global, na maioria das vezes, é um cenário catas-

trófico. Regiões clássicas, como Champagne e Borgonha, por exemplo, podem perder seu encanto. Regiões que já são secas, como Mendoza (Argentina), Califórnia (Estados Unidos) e alguns cantos da Austrália podem desaparecer. Mas, regiões úmidas e muito frias para a produção de vinhos, como algumas áreas do Brasil e da Inglaterra, podem se beneficiar tendo safras mais secas e melhores ou viabilizando a produção de vinhos de qualidade.

Isso já acontece no sul da terra da Rainha, onde alguns produtores de Champagne têm buscado terras apostando no futuro e produtores locais já produzem alguns es-



pumantes incríveis. As zonas mais altas da Borgonha estão ficando cada vez mais procuradas para diminuir o efeito do calor e manter o frescor. A acidez natural que é típica do local, e as casas de Champagne, estão fazendo cada vez mais vinhos tranquilos com um pouco mais de corpo e acidez controlada. Recentemente, uma das mais reconhecidas casas, a Louis Roederer, indicou o lançamento de vinhos sem as típicas borbulhas.

No Japão, por exemplo, a experiência de produção em locais com muito calor e umidade - uma combinação horrível - fez os produtores locais desenvolverem métodos

de prevenção e diminuição desses efeitos, como proteção individual de cachos e a criação de uvas híbridas, como a Koshu, especialmente para resistir aos fungos de um clima desse padrão.

Esse ano, visitando a Borgonha (França), novamente me deparei com uma das safras mais quentes e secas dos últimos anos. Alguns compararam

com a safra de 2003, que foi o resultado de uma onda de calor pela Europa que gerou um estado de emergência. Na Borgonha, é prática comum a chaptalização, ou seja, a adição de açúcar no mosto durante a fermentação, para aumentar a graduação alcoólica dos vinhos e prolongar a maceração, extraindo mais cor e estrutura das leves variedades locais. É comum realizar a colheita de uvas com 11%-11,5% de álcool potencial, e a acidez que se obtém é fantás-

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



Organização é a chave

Dicas essenciais para organizar uma linda festa de final de ano

Como escrever a coluna deste mês e não falar em comemorações, festas, amigos e bons momentos para brindar? Pois é, dezembro é assim. O ano vai acabando e a gente querendo confraternizar com quem esteve por perto durante todos os meses. Em casa, entre amigos ou no trabalho, tudo é motivo para se reunir e trocar boas energias. E, que tal este ano você organizar uma festa criativa, fugindo do tradicional, dando um ar mais pessoal e, por que não, diferente ao Natal?

É claro que não existe Natal sem Papai Noel, luzes, bolas e árvore enfeitada, mas fazer isto tudo com um jeitinho mais seu, com aquele toque diferenciado que ninguém vai ter igual, pode ser uma ótima ideia! E então, neste Natal vamos fazer diferente?

Você pode aproveitar muito do que você já usou no ano passado e dar uma reciclada. Mudar algumas cores, por exemplo é um ótimo começo. Escrevendo agora a coluna me veio uma inspiração que me encantou: vou usar azul intenso e prata como cores principais na mesa e nos enfeites pela casa. E muitas flores brancas para harmonizar com leveza o ambiente.

Hummm, amei! Acho que vai ficar chique e radiante!

E, para que tudo saia perfeito na sua “inovadora” festa de final de ano, seja ela da família ou do trabalho, você precisa começar pelo PLANEJAMENTO.

Antes de fazer os convites você vai precisar definir como será o estilo da festa. Se você vai oferecer o bufê ou cada convidado trará algo para compor a ceia? Haverá troca de presentes com amigo oculto? Definido isto, bora fazer os convites e começar a organizar a festa. Faça com antecedência tudo o que

for possível. Separe a louça, toalhas, encomende as flores e enfeite sua casa.

O ideal é fazer o seu planejamento semanal, assim tudo vai acontecendo sem estresse. Deixe para os dois últimos dias somente o que não pode ser feito antes, afinal você também precisa de algumas horas para se cuidar e receber seus convidados radiante! Quem já me conhece, sabe. Sou super organizada e adoro compartilhar as minhas dicas. Com elas você pode começar agora a organizar sua festa e ter certeza que será um sucesso!

Um ótimo mês de dezembro a todos com muitas festas repletas de harmonia e paz. E que 2019 nos traga boas energias para a realização de nossos sonhos!

Lá no meu blog: www.ceresazevedo.com.br, e no e-book “Cardápios Para Receber Amigos”, você também encontra dicas sobre como organizar suas festas. Quer saber mais sobre o e-book? Entra lá no meu instagram: @blogceresazevedo. O link está na Bio.



DICAS PARA UMA FESTA DE SUCESSO:

- Faça a lista dos convidados;
- Defina a cor da festa;
- Escolha um cardápio que agrade aos seus convidados;
- Defina qual bebida irá servir para acompanhar os pratos;
- Verifique os ingredientes que você tem em casa e depois faça a lista do que precisa ser comprado;
- Escolha e deixe limpa a louça e os talheres que você irá usar;
- Defina se vai usar toalha ou jogos americanos na mesa;
- Escolha os guardanapos: tecido ou papel;
- Defina o arranjo da mesa, as velas, as flores, os enfeites. Uma playlist é fundamental, pois festa tem que ter música boa também!
- Defina qual o estilo de cardápio: os convidados sentados à mesa, empratado, em travessas ou estilo americano;
- Escolha um “mimo” para a despedida, que pode ser um bombom, uma pequena flor, raminhos de ervas ou um simples bilhete de agradecimento, que neste caso deve lembrar de alguma forma o Natal.

Bem, espero ter ajudado vocês!



O azul intenso e o prata ganham destaque na mesa decorada especialmente para a data, com louças e acessórios da Roka Ideias e Objetos

LESÃO LABRAL DE QUADRIL

95% de sucesso.

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

[WWW.ESCOLADOCORPO.COM.BR](http://www.escoladocorpo.com.br)

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

É POSSÍVEL MUDAR







O LEÃO DE VOLTA AO HABITAT NATURAL

Parabéns Avaí pela volta à elite do futebol brasileiro. Temos certeza que o Leão da Ilha irá se sentir em casa na Série A. Continue contando com a nossa orgulhosa parceria.



ESPECIAL

Reinventando a ceia de Natal

Chef Rafael Campagnolo ensina o passo a passo de um cardápio incrível com frutos do mar

Fotos: Divulgação

Da redação

Está quase chegando a hora de reunir a família para celebrar o Natal. E, assim como em todos os anos, aquela mesa farta faz os olhos brilharem e aguçam o paladar com receitas que somente saboreamos

nesta data. Para fugir do tradicional peru e impressionar os convidados com pratos a base de frutos do mar, o criativo chef Rafael Campagnolo, do IL Campanario Villaggio Resort, preparou um menu exclusivo com entrada, prato principal e sobremesa especialmente para os leitores do *Imagem da Ilha*.



ENTRADA

Insalata de frutos do mar com frutas vermelhas

(Rende 4 porções)

Ingredientes: 8 unidades de camarões grandes, 150g de camarões médios, 150g de lula cortada em anel, 100g de cubos de polvo amaciado, 8 unidades de mariscos na concha, 1 cebola roxa picada, 2 tomates em cubos sem pele e sem semente, ½ maço de salsa picada, 1 bandeja de morangos picados, 4 colheres (sopa) de geleia de frutas vermelhas, 100 ml de suco de limão verde,

200 ml de azeite de oliva, raspas de um limão siciliano, tomilho, sal e pimenta preta moída.

Modo de preparo: cozinhe todos os frutos do mar em água salgada com tomilho, separe e esfrie. Misture todos os ingredientes em um bowl grande e deixe marinar por 10 minutos. Sirva em taças individuais ou em pratos fundos.



PRATO PRINCIPAL

Bacalhau Confit com trio de batatas e pesto de pimentões defumados

(Rende 4 porções)

Pesto de pimentões defumados

Ingredientes: 2 pimentões vermelhos, 50g de queijo gran de azeite de oliva, 50g de castanha de caju, 300 ml de azeite de oliva, ½ dente de alho.

Modo de preparo: queime os pimentões em chama de fogão até ficarem bem pretos. Em seguida retire a pele queimada. Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e o azeite aos poucos para fazer um creme espesso. Resfrie e reserve.

Confitando o bacalhau

Ingredientes: 4 lombos de bacalhau dessalgados, 10 dentes de alho, páprica picante de boa qualidade, azeite extravirgem, tomilho.

Modo de preparo: limpe os lombos e retire toda a pele e os espinhos. Tempere

com a páprica picante, polvilhe o tomilho e os dentes de alho sem pele e coloque os lombos em uma assadeira funda com azeite até cobri-los por inteiro. Cozinhe em forno a 120 °C por 30 minutos, desligue o forno e deixe descansar por 2 horas.

Trio de batatas

Ingredientes: 200g de batata baroa, 100g de batata doce, 200g de batata inglesa, 1 colher (sopa) de alho picado, 1 colher (sopa) de alecrim picado, azeite de oliva, sal e pimenta moída.

Modo de preparo: descasque e corte as batatas em cubos iguais, tempere com alho, alecrim, sal, pimenta e o azeite de oliva. Coloque em uma assadeira rasa em forno a 180° C por 15 minutos. Reserve ainda quente.

Montagem: coloque um pouco do pesto no fundo de uma travessa funda, adicione as batatas, descanse os lombos sobre elas e regue com pouco do azeite e um pouco do pesto sobre o bacalhau. Sirva quente.

Após nos presentear com esse cardápio especial, o chef Rafael Campagnolo agora está em contagem regressiva para comandar o cardápio com dezenas de opções de pratos (buffet e open food) das ceias de Natal e Réveillon do IL Campanario Villaggio Resort, em Jurerê Internacional.

SOBREMESA

Chico balanceado

(Rende 4 porções)

Creme belga

Ingredientes: ½ litro de leite, 3 gemas, 2 colheres (sopa) de amido de milho, 200g de leite condensado, 200g de creme de leite.

Modo de preparo: cozinhe todos os ingredientes em fogo médio até engrossar (mais ou menos 15 minutos). Esfrie e reserve.

Banana caramelada

Ingredientes: 4 bananas caturra cortadas em meia lua, 60g de açúcar demerara, 30ml de água mineral.

Modo de preparo: misture o açúcar e a água em uma panela e deixe ferver até dourar, acrescente as bananas e cozinhe por 5 minutos. Esfrie e reserve.

Merengue italiano

Ingredientes: 3 claras, 150g de açúcar refinado. **Modo de preparo:** cozinhe em uma panela em fogo baixo até desmanchar o açúcar nas claras. Leve para uma batedeira e bata até formar picos e esfriar. Reserve.

Montagem: Em uma taça individual, coloque a camada de banana, o creme belga e, com um saco de confeiteiro com o bico de sua escolha, o merengue. Deixe descansar em geladeira por 20 minutos e queime o merengue com maçarico até ficar dourado.



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!

INFLUÊNCIA THAI



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



O Polvo do Tio Celino (foto) é um dos sucessos do tradicional restaurante Antonio's, na Cachoeira do Bom Jesus. O polvo é refogado com cebola, alho e manjeriço e finalizado com molho de leite de coco, curry, vinho branco e um toque de mel. Ao melhor estilo Thai! Castanhas de caju conferem crocância ao prato, que é servido com purê de batatas Aligot e arroz. Confira toda a excelência da culinária internacionalmente reconhecida do Antonio's.

Antonio's Restaurante

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

"CUCINA" DE VERÃO



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



O Congrio com amêndoas, manteiga, farinha de rosca e molho com nuances baianas e leite de coco é uma das tentações do cardápio de verão da Pizzeria Milano, comandado pelos experientes chefs, a italiana Grace Fraschini e o baiano José Luís Rodrigues. A cada final de semana um novo prato com frutos do mar é elaborado pela dupla para agraciar o paladar dos clientes. Além disso, é claro, as pizzas, massas e saladas continuam a mil na "cucina" Milano! Seja qual for a sua escolha, você irá se surpreender!

Pizzeria Milano

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

ALMOÇO PROMOCIONAL



Baixe o leitor do QR Code e acesse o código ao lado para conhecer melhor a gastronomia da Macarronada Italiana



A gastronomia da Macarronada Italiana é uma unanimidade. Estar entre os melhores restaurantes da cidade por mais de 40 anos requer talento e criatividade. O chef Ezio Librizzi, responsável pelos detalhes gastronômicos da casa, afirma: "fazemos uma massa laminada, molhos mediterrâneos leves e saborosos para acompanhar filés ou frutos do mar. Ver os clientes saírem satisfeitos e retornarem sempre é gratificante". De 2ª a 6ª feira, exceto feriados, Ezio ainda consegue se superar. Ele disponibiliza um prato do dia - que serve até 2 pessoas - com desconto especial tanto no almoço como no jantar. E o melhor: a Macarronada Italiana fica aberta das 11h às 23h, direto, não fecha após o almoço. **É a refeição perfeita após a praia!**

Macarronada Italiana

Av. Rubens de Arruda Ramos, 2458
Beira-Mar Norte
Fone: 3028-2666

IGUARIAS DO MAR



Baixe o leitor do QR Code e acesse o código ao lado para conhecer melhor a gastronomia do Iguarias do Mar



O verão está chegando e a vontade de apreciar a tradicional comida da Ilha só aumenta. Melhor ainda se for elaborada com um toque da alta gastronomia. O Iguarias Cozinha do Mar é especializado em frutos do mar e oferece todo o sabor e a exuberância em pratos bem preparados pelo nacionalmente reconhecido chef Adilson Lucinda. Merecem destaque a Moqueca Mista, a Garoupa com Camarões a alho e óleo e a Lagosta Grelhada. Vale a pena experimentar os encantos deste lugar!

Iguarias Cozinha do Mar

Avenida dos Búzios, 945 - Jurerê
Fone: 3365-5822

CEIAS DE Fim de Ano

 **HIPPO**

DIVERSOS PRATOS



CONFIRA O CARDÁPIO COMPLETO EM WWW.HIPPO.COM.BR E FAÇA SUA ENCOMENDA NAS LOJAS OU 4007 2204

 hipposupermercados

 hipposupermercados


Clima,
Mesa
& Banho

WKOERICH
IMÓVEIS

APARTAMENTOS
PRONTOS COM TODO
O CONFORTO QUE
VOCÊ MERECE.



Rua Alba Dias Cunha
Trindade

Sarau
Arquitetura



Rua Nereu Ramos
Centro

PSF
Arquitetura



Rua Dr. Armínio Tavares
Centro

Taty Irie
Arquitetura

APROVEITE OS
APARTAMENTOS
CLIMA, MESA & BANHO.

Apartamentos com:

COZINHA E BANHEIROS EQUIPADOS E MOBILIADOS,
QUARTOS E LIVING CLIMATIZADOS.

Além de imóveis diferenciados, em endereços
privilegiados, você ainda conta com toda a comodidade
e praticidade de um lugar equipado com o essencial.

WKOERICH
IMÓVEIS

www.wkoerichimoveis.com.br

Alameda Domo: Registro de Incorporação - Matrícula nº 98.663-R2 - 2º Ofício de Registro de Imóveis da Capital - SC. CRECI 2227-J.
eStúdio Central: Korpora Incorporadora Ltda. Registro Incorporação: Matrícula nº R9/75.078. 1º Ofício de Registro de Imóveis. Florianópolis/SC. CRECI 2227-J.
eStúdio WOK: Matrícula nº R. 11/74.918 - 1º Ofício de Registro de Imóveis. Florianópolis/SC - CRECI 2227-J.