

JORNAL
images
DA ILHA

guia
Gastronômico

NA COZINHA:
Tainha na mesa

• Página G3

Foto: Reprodução



Aprenda deliciosos pratos

VAMOS TODOS COMPOSTAR

*Florianópolis aprova lei para
reciclagem de resíduos orgânicos*

• Página 5

*Estabelecimentos
que produzem
matéria orgânica
terão que aderir
a processos
ambientalmente
corretos como a
compostagem*



SUL DAILHA: Acesso ao aeroporto

• Página 3



Inauguração prevista para outubro

Carta ao Leitor

Neste quente início de maio, estamos com temperatura mais quente ainda, em Brasília, por conta da Reforma da Previdência. Momento conturbado este do nosso Brasil. Então, neste momento o que realmente precisamos neste país é Atitude. Isso mesmo, com A maiúsculo. Atitude com tudo e com todos. Aí sim pode ser que passemos de País à Nação. Com atitude ao se comportar corretamente no trânsito. Ou então, qual sua atitude em relação ao descarte do lixo?

Atualmente temos no mínimo quatro tipos de lixo: orgânico, reciclável (plásticos, vidros e metais), lixo eletrônico (computadores, telefones, baterias, etc...) e o hospitalar. E como descartá-los? Nesta edição abordamos a compostagem de resíduos orgânicos, já que recentemente foi sancionada uma lei municipal que define que empresas serão cobradas por excesso de lixo orgânico. Ou seja, este será um novo parâmetro para coleta de lixo. Mais compostagem, menos lixo, menos custo...

No Guia Gastronômico, com a chegada da meia estação, a tainha é a protagonista. Aprenda a preparar dois pratos especiais à base do pescado. Também nesta edição, o produtor e enólogo Rogerio Gomes, da Quinta da Figueira Vinhos Disruptivos, mostra como quatro de seus vinhos conquistaram notas acima de 90 pontos em um dos mais conhecidos guias de vinhos da América Latina, o chileno Des-corchados.

Uma boa leitura!

Hermann Byron

AGENDA CULTURAL

Fotos: Divulgação



exposição

Casamento

A WKoerich reuniu alguns fornecedores de Florianópolis, São José e Biguaçu para contar um pouco sobre a magia do casamento através de fotos, papelaria, bolos e vestidos de noiva. Até 07/06, das 08h às 22h, no K-Platz Mall (Avenida Presidente Kennedy, 568 - São José).

A Casa da Porta Verde

A Casa da Porta Verde celebra o retorno do Museu Victor Meirelles à sua sede histórica, na Rua Victor Meirelles, depois de a edificação ter passado por obras de restauração e ampliação que duraram três anos. Além de fotos contando a trajetória do museu, será exposta uma coleção de artefatos encontrados no local durante o trabalho de escavação arqueológica realizado pelo Iphan-SC. Até 10/08; de terça a sexta-feira, das 10 às 18 horas; e sábados, das 10 às 14 horas; na sede provisória do Museu (Rua: Rafael Bandeira, 41 - Centro). A entrada é gratuita.



infantil



Pinguins de Madagascar

O Capitão, Kowalski, Rico e Recruta uniram-se com uma força de elite chamada Vento do Norte para impedir que o vilão Dr. Octavius Brine acabe com os pinguins do mundo todo na atração Pinguins de Madagascar. Os pequenos de até 12 anos poderão curtir mesa de pintura, espaço games com jogos em videogame e hockey de mesa, além do submarino com escorregador e do tiro ao alvo. Até 24/06, de segunda a sábado, das 14h às 22h; domingos e feriados, das 14h às 20h; no Continente Shopping. A entrada é gratuita.

passeio virtual

Museu D'Orsay

O projeto Museus Virtuais apresenta o Museu D'Orsay, a casa dos impressionistas, com uma festa de cores, tons e formas que revolucionaram a arte e a cultura no século XIX e XX vistos pelas pinceladas de Monet, Manet, Renoir, Degas, Sisley, Cezanne, Van Gogh. As poéticas esculturas românticas do museu marcam o início do passeio que culmina do outro lado do rio Sena, no Museu de L'Orangerie. Dia 18/05, às 16h, no Paradigma Cine Arte. O acesso é gratuito e as vagas serão preenchidas conforme ordem de chegada.



show

Viva Mais Festival

A dupla sertaneja Henrique e Juliano, com repertório de sucessos como "Cuida Bem dela" e "Até você voltar", junta-se ao grupo de pagode Sorriso Maroto para o Viva Mais Festival. Quinteto S.A. e DJ Anão completam as atrações da noite. Dia 24/05, a partir das 22h, na Arena Petry. Ingressos à venda no site Blueticket.



onde encontrar:

O *Imagem da Ilha* oferece 500 exemplares a mais nos seguintes locais com reposição semanal:

Beiramar Shopping: Café Delícia - L1 Café Fanny (L2) SC 401; Café Cultura (Passeio Primavera) e ACATE; O Padeiro de Sevilha (Shopping Casa & Design) e Café Francois (Corporate Park)

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

Itacorubi: Mercado São Jorge

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



Auditado quinzenalmente pelo

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

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

CIDADE

Acesso ao Sul da Ilha

Trecho que levará ao novo terminal de passageiros do aeroporto da Capital tem inauguração prevista para outubro

Da redação

A obra de acesso ao Sul da Ilha é uma das mais aguardadas, não só pela Floripa Airport, empresa que conduz a construção do novo terminal de passageiros do Aeroporto Internacional Hercílio Luz, como por aqueles que desejam acessar a região sem grandes transtornos. No entanto, nos últimos meses, a obra, que teve início em 2013, enfrentou entraves, principalmente no que diz respeito aos prazos de conclusão e às desapropriações dos trechos que compreendem a via.

Em meados de abril, o secretário de Estado de Infraestrutura, Carlos Hassler, declarou que a conclusão da obra seria em 30 de outubro de 2019. Entretanto, segundo uma nota emitida pela Floripa Airport no dia 16 de abril, havia um acordo com o governo do Estado para que a inauguração fosse em 1º de outubro. Em nota, a concessionária suíça se disse “surpreendida” e afirmou que era “inaceitável” a conclusão das obras no novo prazo estipulado por Hassler. “A Floripa Airport espera que a estrada, ainda que em pista simples, seja concluída até 1º de outubro e que a pista completa fique pronta até o fim do ano, antes do início da alta temporada. A pista simples não é o ideal. É importante lembrar que esta estrada não é apenas um acesso para o aeroporto, é uma alternativa para o Sul da Ilha e por isso a expectativa é de trânsito caótico desde o início”, diz o comunicado.

Em visita às obras, no dia 17 de abril, o governador Carlos Moisés reforçou a entrega do acesso no mês de outubro – ainda que em pista simples em parte do trecho.

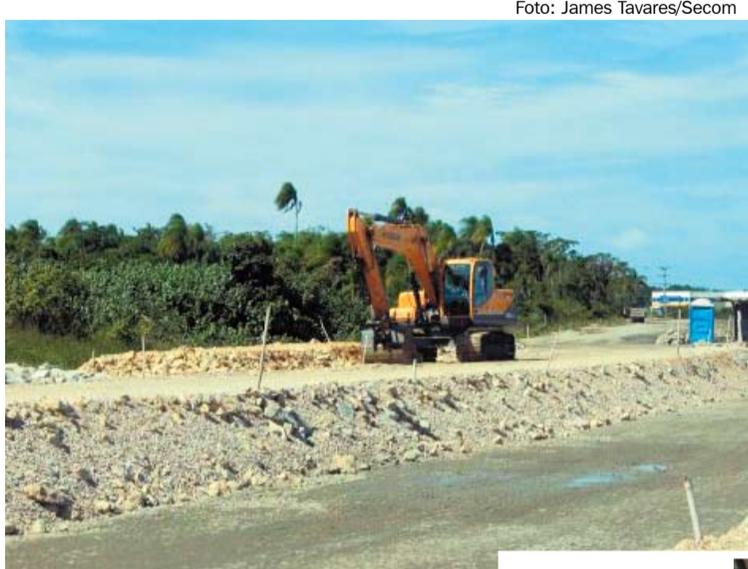


Foto: James Tavares/Secom

Obra teve início em 2013 e enfrentou entraves, principalmente no que diz respeito aos prazos de conclusão e às desapropriações dos trechos que compreendem a via

Público do Estado (MPE), Procuradoria Geral do Estado (PGE), Câmara de Deputados, Assembleia Legislativa, Prefeitura de Florianópolis, Câmara de Vereadores de Florianópolis e Associações de Moradores do Bairro Carianos, do Loteamento Santos Dumont e do Morro das Pedras.

INAUGURAÇÃO

Com relação à entrega da obra, o secretário de Estado de Infraestrutura voltou a afirmar que em outubro será possível acessar o Terminal Aeroportuário pela nova via de acesso ao Sul da Ilha. “Quando o aeroporto começar a operar haverá, sim, acesso pelo novo traçado. Caso não seja possível

entregar as quatro pistas, o acesso será feito, inicialmente, em pista simples”, garantiu Carlos Hassler.

Até 09 de maio, conforme o Mapa da Transparência, 74,43% dos trabalhos haviam sido executados, com um investimento de R\$ 225,7 milhões.

DESAPROPRIAÇÕES

Conflitos com os proprietários dos lotes complicaram o andamento da obra. Os moradores alegam que os valores propostos pelo Deinfra (Departamento de Infraestrutura) nas ações judiciais não estão adequados. A obra de acesso ao Sul da Ilha consiste em seis lotes e as desapropriações estão localizadas nos lotes 1A, 1B e 2A, totalizando 233 áreas. Uma audiência pública foi realizada no dia 26 de abril para tratar sobre os processos de desapropriações. O encontro foi no bairro Carianos e, segundo a Secretaria, contou com a participação de cerca de 250 pessoas da comunidade.

Na ocasião, o secretário de Estado de Infraestrutura, Carlos Hassler, propôs uma nova negociação com os proprietários dos

Boulevard como opção de lazer



Foto: Floripa Airport/Divulgação

lotes que foram ajuizados e relatou que a partir do dia 02 de maio, o Deinfra conduziria as ações, chamando cada proprietário interessado em negociar o lote. De acordo com a Secretaria, cada situação está sendo avaliada individualmente e em caso de conciliação entre as partes, o acordo será realizado. As negociações terão como base os valores do laudo da perícia judicial de avaliação dos lotes.

A audiência também contou com a participação de representantes do Ministério

FLORIPA AIRPORT

Além do novo terminal de passageiros do aeroporto, a Floripa Airport anunciou no dia 08 de maio, a construção de um novo empreendimento: o Boulevard 14/32. O projeto prevê

uma grande praça de 11 mil quadradinhos, em frente à entrada do novo terminal. O espaço será uma opção de lazer, com ambientes indoor e áreas abertas para passeios, serviços, gastronomia, compras e entretenimento. O acesso será gratuito e aberto ao público, mesmo que o visitante não seja um passageiro do aeroporto. A ideia é que o Boulevard 14/32 seja inaugurado junto com o novo terminal, em outubro deste ano. O investimento é de R\$20 milhões.

PROJETO

Resíduos eletrônicos na balança

Estudantes criam lixeira inteligente para auxiliar empresa de coleta

Da redação

Estudantes da oitava fase do curso de Engenharia de Telecomunicações do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) Campus São José estão desenvolvendo uma lixeira inteligente que pese automaticamente a quantidade de resíduos eletrônicos após um depósito. O projeto leva o nome de Weee.Tel, uma referência ao lixo eletrônico: Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE), ou, em português, Diretiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos.

A iniciativa surgiu de uma visita técnica a uma empresa que realiza a coleta e a logística reversa do lixo eletrônico. O desafio é fazer com que as lixeiras dessa empresa sejam mais autônomas e inteli-

gentes. “A turma acabou se interessando pela ideia e resolvemos adotá-la como tema do projeto”, conta Vítor Hugo Schvambach Diel, um dos integrantes do grupo.

No protótipo, que está em andamento, os dados gerados pela lixeira inteligente são enviados para um banco de dados que pode ser acessado pela empresa para que saiba quando deve marcar a retirada dos resíduos, que é feita por outra empresa especializada. O grupo também planeja desenvolver um mapa interativo que mostre a localização e a capacidade das lixeiras. Os estudantes têm até o fim do semestre para encerrar o projeto. “Estamos quase na fase final. Precisamos alocar todos os componentes no protótipo que desenvolvemos e realizar a comunicação entre a lixeira e o banco de dados”, explica Vítor.



COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Reprodução



Femicídio

Continua subindo a escalada de violência que as mulheres catarinenses vêm sofrendo em todas as regiões do Estado. Até dia 10 deste mês, conforme a Secretaria de Segurança Pública, havia registros de 24 casos de homens que assassinaram suas ex-companheiras só neste ano. Ironicamente, SC registra no momento o menor número de homicídios dos últimos 10 anos.

Saúde do general

Ex-comandante do Exército e hoje assessor no Gabinete de Segurança Institucional (GSI) do Palácio do Planalto, o general Eduardo Villas Bôas está se tratando na clínica Spavitatech, de Florianópolis, para tentar estancar ou reverter os efeitos da esclerose lateral amiotrófica, da qual é portador há anos, informa o colunista Cláudio Humberto. Como se sabe o general trava uma heroica luta para se manter vivo e na ativa. A clínica faz tratamento com utilização de física quântica.

Golpe

Notícia rara de se ler: o Tribunal de Justiça SC manteve a condenação de três pessoas - dois homens e uma mulher - que aplicavam o conhecido golpe do bilhete premiado em diversos municípios do interior de SC, tendo idosos como vítimas em especial. Vão pagar seus hediondos crimes na cadeia com penas variando de três anos e 10 meses a quatro anos e cinco meses, em regime inicial fechado. As vítimas ficaram sem o seu suado dinheiro.

Proibido proibir

Por unanimidade, o Supremo Tribunal Federal declarou inconstitucionais leis municipais que proíbem o serviço de transporte por aplicativos, como Uber, Cabify e 99. Assim morrem na casca dezenas de projetos do gênero no país, inclusive em SC, propostos por prefeitos e vereadores. Alguns com intenções impublicáveis.

Cultura do estupro

Agora depende do governador Carlos Moisés para virar lei projeto da deputada Luciane Carminatti (PT), que motiva a administração pública estadual a fazer a divulgação e o combate ao assédio sexual e à cultura do estupro, principalmente por cartazes, na administração pública estadual.

Guerra dos sexos

A deputada Dirce Heiderscheidt, presidente do MDB Mulher de SC, assina nota de repúdio à atitude do colega de parlamento Jessé Lopes (PSL), que ao usar a tribuna afirmou que mulheres de saia ou decote provocam estupradores. Tentou se explicar, mas o mal já estava feito.

Escolha

O governo do Estado está sendo extremamente pressionado a abrir o caixa para ajudar na realização de dois eventos esportivos realmente importantes para o Estado, que são a etapa de Florianópolis da super prova atlética Ironman e para que fique em Itajaí a escala brasileira da The Ocean Race, a Fórmula 1 dos mares. Pergunta que muitos se fazem: até quando o contribuinte tem que bancar tais eventos diante de tantas outras necessidades?

Exagero, mas...

O falastrão ministro da Educação, Abraham Weintraub, exagera quando castiga, com corte nos orçamentos, as universidades federais por promoverem "balbúrdia". Mas lá no fundo tem alguma razão. Balbúrdia, por exemplo, que pode ser vista no campus da UFSC, com muitas instalações pichadas e sujas, de aparência horrenda, com muito lixo de todo tipo no chão, beirando depredação. E tudo obra de quem estuda lá, de graça, ou trabalha. É o patrimônio público vilipendiado. Algo que não se vê - nenhum risco em qualquer parede - nos instituições privadas, onde o estudante paga para estudar.

Lido, alhures

"Um presidente despreparado, três filhos descontrolados, um guru alucinado, um Congresso interessado e cheio de criminosos, um Supremo desmoralizado. Dois ministros competentes falando para o vento, um vice-presidente lúcido e amordaçado. Uma oposição trabalhando pela desgraça do país. Todos sabemos o final dessa história. Pobre Brasil".

Força política

SC está comandando a Frente Parlamentar da Saúde do Congresso Nacional. A deputada federal Carmen Zanotto (PPS) e o senador Jorginho Mello (PR) foram eleitos presidente e vice-presidente, respectivamente, da Frente Parlamentar da Saúde em evento com a presença do ministro da Saúde, Luiz Henrique Mandetta. A principal missão é atualizar a tabela de repasse de recursos para procedimentos realizados pelo SUS, que em alguns casos permanece igual por mais de 20 anos.

Cobrança

Os congressistas catarinenses se deram conta do perigo em seu prestígio e foram correndo cobrar do presidente da Eletrobras, Wilson Ferreira Junior, mais transparência no processo de incorporação da catarinense Eletrosul pela gaúcha Companhia de Geração Térmica de Energia Elétrica (CGTEE), ambas subsidiárias da Eletrobras. O que os deputados catarinenses se perguntam é: por que não incorporar a CGTEE à Eletrosul? Em 2018 a Eletrosul teve lucro de R\$ 207 milhões enquanto a CGTEE apresentou prejuízo de R\$ 562 milhões. Então, onde está a lógica de tal incorporação?

Tutela

Foco de suspeitas e desconfianças há décadas - e praticamente sempre manipulado por políticos ou testas de ferro indicados por eles - o Detran brevemente será vinculado diretamente ao gabinete do governador, deixando a tutela da Polícia Civil e da Polícia Militar.

Exemplo

O governador Carlos Moisés participou, em Brasília, de encontro de governadores com o presidente Jair Bolsonaro e os presidentes do Senado e Câmara dos Deputados. Voltou no final do dia. Os deslocamentos aéreos foram e serão feitos - como já é de praxe em sua gestão - em voos comerciais.

A favor

Coordenador do Fórum Parlamentar Catarinense, que reúne todos os congressistas do Estado, o deputado Rogério Peninha Mendonça (MDB) avalia que, proporcionalmente, a bancada do Estado deverá ser a que dará maior apoio à reforma da Previdência. Absolutamente contra, até porque integra a comissão especial da reforma, é o deputado federal Pedro Uczai (PT-SC). Mesmo assim, em compensação, Peninha vai cobrar do amigo-presidente mais investimentos da União no Estado.

Alerta

Que desta vez, a propósito da decisão já tomada de instalação de quatro praças de pedágio no trecho sul de 220 quilômetros da BR 101, antes da fixação dos valores, todos leiam atentamente os compromissos que a concessionária assumirá, principalmente quanto a obras a serem realizadas de forma complementar na rodovia. O Contorno da Grande Florianópolis, que deveria estar pronto há sete anos, está aí como exemplo clássico de contratos que não valem nada.

Sonegação bilionária

O governador Carlos Moisés pediu a servidores de confiança do governo um levantamento sobre a quantas anda a sonegação fiscal em SC. Acaba de saber e arregalou os olhos, embora não tivesse maior surpresa, verdadeiramente. A conta é de R\$ 10 bilhões. Estão em estudo todas as formas possíveis para que boa parte dos sonegadores - muitos contumazes e conhecidos em qualquer roda - entre nas burras do governo.

Outros

Nenhum deputado ou senador de SC faz parte da visada comissão do Congresso Nacional que ontem, por maioria, votou pela transferência do Conselho de Controle de Atividades Financeiras (Coaf) do Ministério da Justiça para o da Economia, em derrota para o ministro Sérgio Moro. Salvo duas ou três exceções, na lista dos que votaram pela mudança estão congressistas de ficha mais que suja. Velhas raposas. Aliás, ver, pela TV, a tal reunião da comissão, os discursos, bravatas e deslumbrações, quanto não completa ignorância, foi de causar náusea.

De volta

Engavetado na legislatura passada e de autoria do Executivo, está sendo resgatado do limbo, no Legislativo estadual, projeto que institui o Conselho Estadual do Idoso.

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna do Raul Sartori.



CIDADADE

Compostagem do lixo

Como lidar com o resíduo orgânico de maneira sustentável

Gabriela Morateli

Fotos: Gabriela Morateli

Com a ascensão dos métodos direcionados para a preservação do meio ambiente, há um novo interesse em compostagem de restos de comida em casa como uma solução para a redução do volume de lixo que é encaminhado para aterros e lixões todos os dias. De acordo com a Prefeitura de Florianópolis, anualmente, a capital envia cerca 93% de todo o resíduo coletado para o aterro. Desse montante, 65 mil toneladas, o equivalente a 37% do resíduo produzido, corresponde à fração orgânica.

No início do mês foi sancionada na capital, a Lei da Compostagem para reciclagem de resíduos sólidos orgânicos. Em seu primeiro artigo, a lei 10.501, que é direcionada a estabelecimentos que produzem matéria orgânica, como restaurantes, padarias, supermercados e afins, institui “a obrigatoriedade da destinação ambientalmente adequada de Resíduos sólidos orgânicos por meio dos processos de reciclagem e compostagem”.

Segundo dados do IPEA - Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada, o material orgânico corresponde a cerca de 52% do volume total de resíduos produzidos no Brasil e tudo isso vai parar em aterros sanitários, onde são depositados com os demais e não recebem nenhum tipo de tratamento específico. De acordo com a Prefeitura de Florianópolis, anualmente cerca de 93% de todo o resíduo coletado na capital vai para o aterro, uma boa parte disso em decorrência da falta de separação correta do lixo. Esse montante corresponde a 65 mil toneladas, o equivalente a 37% do resíduo produzido. Apesar disso, dez toneladas de lixo orgânico são recolhidas pela Comcap diariamente através da coleta seletiva nas moradias ou entregues em pontos de coleta, e direcionadas para compostagem.



Foto: Arquivo pessoal

Composteira doméstica: saiba como resolver o problema do lixo orgânico em sua casa de forma sustentável com o método Bokashi, trazido para o Brasil pelo casal Aline Mafra e Ari Boehme

Comcap, Márcio Luiz Alves.

A compostagem traz muitas vantagens para o meio ambiente e para a saúde pública, seja aplicada no ambiente urbano (domésticos ou industriais) ou rural. A maior vantagem é que, no processo de decomposição, ocorre somente a formação de dióxido de carbono ou gás carbônico (CO2), água (H2O) e biomassa (húmus).



Florianópolis ganha lei para reciclagem de resíduos sólidos orgânicos. “Cerca de 10 toneladas deste tipo de lixo são recolhidas diariamente pela Comcap e transformadas em húmus”, afirma Márcio Luiz Alves, diretor presidente da companhia

Foto: Reprodução/PMF



leira recebe um acabamento com grama, também entregue pela Floram, e que funciona como um selador do processo, inibindo a presença de odores.

FAÇA VOCÊ MESMO

Após tentar vários métodos de compostagem sem sucesso, o casal Aline Mafra e Ari Boehme foi atrás de algo que pudesse ser prático de ser realizado no apartamento onde moram, no centro de Florianópolis. Através de amigos, conheceram o método Bokashi, bastante utilizado em outros países, principalmente na Coreia do Sul, mas ainda pouco conhecido no Brasil. Foi há cerca de um ano que eles testaram o processo. Deu tão certo que atualmente eles realizam workshops sobre o assunto e produzem e vendem os kits para compostagem.

Bokashi é um termo japonês que significa “matéria orgânica fermentada”. Refere-se a um método de compostagem que usa microrganismos benéficos para fermentar rapidamente resíduos de alimentos, incluindo frutas, legumes, carnes, laticínios, pães e frutos do mar. Esses micróbios estão presentes no farelo Bokashi, que é polvilhado sobre as camadas de alimentos dispostas nos baldes próprios para o processo. A diferença deste para outros métodos é que os resíduos viram adubo mais rapidamente, em cerca de um mês.

Conheça mais sobre o Método Bokashi acessando o QR Code.



SEJA QUAL FOR A SUA BANDEIRA, ELA É A MESMA DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DE SANTA CATARINA.

Se um assunto é importante pra você, é importante pra ALESC também. Pois é aqui que são criadas, discutidas e aprovadas leis que podem mudar a sua vida. Por isso, participe mais, fiscalize mais, dê a sua opinião. Nós queremos ouvir você. Acesse as nossas redes sociais, diga qual é a sua causa e ajude a fazer a diferença. Afinal, a nossa bandeira é a sua. E a de todos os catarinenses.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DE SANTA CATARINA



Boom imobiliário

Ocupação da margem direita da Ponta da Coral vem aumentando desde o início da polêmica sobre o hotel da Hantei. A novidade é uma placa para quem passa pela Beira-Mar alertando que ali, junto ao aglomerado de construções, é entrada e saída de veículos.

A agonia do álcool

A indústria do etanol está vivendo seu pior momento desde o lançamento do primeiro carro flex, há 16 anos. Em Florianópolis, são cada vez mais raros os postos que ainda vendem o combustível.

Drama do artista

Notícia triste sobre o pintor Tércio da Gama, um dos nomes mais importantes da geração modernista catarinense. Foi internado com graves complicações oftalmológicas.

Mineiros pop

Há 20 meses na estrada, a turnê "Acústico Jota Quest - Músicas para Cantar Junto" vai ter shows de "saideira" entre maio e novembro. A Grande Florianópolis está na rota das apresentações confirmadas. A banda vem tocar no feriado de Sete de Setembro na Arena Petry.

Fim do jejum

Ana Carolina vem a Florianópolis em julho, dois anos depois da sua última apresentação na cidade, para o lançamento do seu novo trabalho, Fogueira em Alto Mar. O show, no Stage Music Park, será o primeiro da cantora após sua volta aos palcos.

Dois continentes

Raquel Araujo, primogênita do saudoso professor Iaponan Soares, foi anfitriã de uma feijoada, em petit comité, no seu apartamento em Coqueiros. O almoço foi dias antes de ela embarcar para Milão, na Itália, onde está indo se unir a amigas que já estão passeando por lá.

Palavras + imagens

A editora Micronotas lança este mês em Florianópolis o livro ilustrado "Juan Darién", um conto do autor uruguaio Horacio Quiroga (1878-1937) traduzido por Byron Escalón. Com distribuição gratuita e tiragem de 500 exemplares, o livro tem 80 páginas e foi ilustrado pela joinvilense Michelli Catarina.

Raridades em livro

A programação dos 165 anos da Biblioteca Pública de SC destaca, entre outros eventos, o lançamento do livro "A imprensa catarinense no século XIX: catálogo descritivo e ilustrado do acervo de jornais raros da Biblioteca Pública de Santa Catarina e Hemeroteca Digital Catarinense". O trabalho é do escritor e servidor da BPSC Alzemi Machado.

Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br



Foto: José Somensi



Fabia Calazans, do reality "De Férias com o Ex", no "Arena Safadão"

LPs para o Ogg

Os 30 anos de André Ogg foram festejados ao lado da noiva, a cerimonialista e ex-miss SC Barbara Erig, e muitos amigos. Como o aniversariante é DJ, a decoração da noite teve como tema o universo dos discos de vinil.

Rua Florida

Katia Cardoso Dimatos e Demóstenes Dimatos aterrissaram em Buenos Aires para, além de passear, acompanhar o filho, Oscar, convidado para a 37ª Reunião Anual de Dermatologistas Latino-Americanos. Num momento inesperado - e especialmente feliz - da viagem, encontraram por lá o casal Patrícia Daux e Polidoro Júnior, primo de Katia.

Alma ucraniana

Na semana em que Rodrigo de Haro comemorou 80 anos de vida, o jovem músico Diogo de Haro exibiu nas redes sociais, renovada, a bandura Ivan Boiko que ele ganhou de presente do tio pintor há 20 anos. O instrumento, tipicamente ucraniano, passou por um longo e cuidadoso restauro feito por Sidnei Vidal.

De casa nova

O hair stylist Julio de Leon comandou ao lado da sua cara-metade, a make-up artist Simone do Rocio Moreira de Leon, um coquetel para celebrar seu novo endereço profissional, o centro de beleza e estética Jardins. A programação da tarde incluiu palestra da coach Chai Carioni e mimos para as mães.

Ação vencedora

Rafael e Guga Kuerten comemoram mais uma vitória da família: a Escola Guga já está presente em 14 estados brasileiros, além do Distrito Federal e Argentina, com mais de 3 mil alunos em 51 unidades franqueadas. Recentemente foi escolhida como uma das melhores empresas de franquia do país.

Mar azul

SC mantém o posto de um dos maiores produtores de pescado do Brasi - e está dando bom exemplo. Uma parte do descarte dos resíduos pesqueiros que antes iria para o aterro sanitário agora é reutilizado e transformado em farinha e óleo para ração. Luiz Leme Jr., da Agroforte, empresa de reaproveitamento de proteína animal, informa que a matéria-prima já é exportada para países como Chile, Argentina, Taiwan, Bangladesh, Vietnã e Panamá.

Foto: Maisa Borges de Freitas

Baixos em carboidratos

O primeiro Floripa LowCarb - Seminário Catarinense de Alimentação LowCarb, confirmado para os dias 8 e 9 de junho, no Majestic Palace Hotel, terá como ponto alto a palestra "LowCarb, Evidências Científicas e Histórico das Diretrizes", conduzida pela maior referência quando o assunto é LowCarb no Brasil: o médico José Carlos Souto, Presidente da Associação Brasileira LowCarb.

Universo JB

Os números globais da Jorge Bischoff, grife de sapatos, bolsas e acessórios com bandeira fincada no Beiramar Shopping, impressionam. Já são mais de 70 lojas exclusivas no Brasil e seus produtos estão presentes em mais de 50 países de todos os continentes.

Obra reconhecida

O evento dos 104 anos da ACIF teve a diplomação do empresário Rodrigo Rossoni como novo presidente - e homenagens mais que merecidas a personalidades. O artista plástico Luciano Martins foi um dos cinco agraciados. Recebeu a Medalha Emílio Blum.

Mamãe cantora

Grávida do primeiro filho, Luiza Possi faz show em junho em Florianópolis. Será no Dia dos Namorados no recém-aberto Área 52, em Santo Antônio de Lisboa.

O historiador catarinense Valberto Dirksen (à esq.) com Ivone Tonon, Mariana de Lorensi e o pesquisador Gil Karlos Ferri em recente visita à Abreu Garcia Vinhos de Altitude, em Campo Belo do Sul, na Serra Catarinense



A Lei Rouanet mudou

Saiba o que muda para empresas, artistas e público espectador

Karin Verzbickas

As empresas brasileiras – públicas ou privadas – já entenderam que o patrocínio cultural e o investimento social são ferramentas de comunicação com grande capacidade de agregar reputação a uma marca. Ter o nome atrelado a um bom projeto pode significar um grande ganho de valor à imagem da organização que a está apoiando. Mais do que isso, acaba por gerar uma identificação do público que curte aquele tipo de expressão ou conteúdo cultural/social com a empresa patrocinadora. O link é direto. E o perigo é justamente esse: quando a empresa atrela sua marca a projetos que pouco tem a ver com suas estratégias e valores. Corre o risco, de um lado, de ser mal percebida e interpretada pelo público-alvo. De outro, perde a valiosíssima oportunidade de mostrar sua essência, seu propósito, seus valores intrínsecos.

Não por menos, as organizações têm buscado cada vez mais o apoio de consultorias na área social e cultural, capazes de pesquisar, selecionar e avaliar projetos que possam dialogar com as suas práticas sociais, políticas de sustentabilidade e diversidade. É um trabalho sistêmico que exige alta qualificação de gestores e técnicos. Na Fábrica de Comunicação tivemos a sorte de ter o auxílio luxuoso de um grande especialista na área, o Armando Appel, que há mais de 25 anos desenvolve com maestria projetos de incentivo cultural e orienta empresas catarinenses no direcionamento de impostos e recursos com o melhor retorno institucional para suas marcas. “É crucial que as organizações conheçam seu DNA e atrelem seu nome a projetos que traduzam estes valores para o grande público”, alerta nosso parceiro.

Outra vantagem de contar com uma assessoria especializada é acompanhar as mudanças na legislação para não patinar na burocracia, na prestação de contas ou perder novas oportunidades

oferecidas pelo município, pelo Estado ou pela federação. Um exemplo disso é a Lei Rouanet, que sofreu uma mudança significativa no fim do mês passado, e agora se chama “Lei de Incentivo à Cultura”. Appel analisa que as alterações devem distribuir os recursos a um maior número de projetos, representados por mais proponentes, além de ampliar o volume de ingressos gratuitos a eventos e espetáculos. Ele também acredita que a redução do teto para captação de recursos irá afetar as grandes produções, em especial os musicais, que vivem um momento de forte crescimento e profissionalização do setor. E como consequência, quem for assistir a espetáculos dessa natureza, em médio prazo, pode ter que desembolsar mais para pagar o ingresso.

Para as empresas, em sua maioria, pouco deve mudar. Isto porque, segundo Appel, poucos projetos aprovados na Lei Rouanet tinham valores acima de R\$ 1 milhão. Em 2018, este grupo representou menos de 10% do total de projetos aprovados; destes, metade será afetada, os outros fazem e parte do grupo especial que ainda poderá aprovar projetos acima do teto estabelecido. Para uma lei que foi tão demonizada a partir da última campanha política e que na justa medida merecia adequações, a percepção de agentes culturais, produtores e empresas apoiadoras é positiva. “Já é possível perceber motivação de grande número de pequenos produtores. O mercado de produção cultural catarinense recupera o ânimo, pois temos muitos artistas de alta qualidade e que não conseguem acessar patrocínios via Lei, isso deve melhorar um pouco”, afirma o especialista.

Apesar do otimismo, Armando Appel, que há quase três décadas atua diretamente nesse mercado, faz um alerta importante para empresas, municípios e estados que precisam criar novos mecanismos de apoio cultural: “somos ricos em criação artística e ainda muito pobres em financiamento da cultura”.



CONFIRA AQUI OS PRINCIPAIS PONTOS DA NOVA LEI:

- **Valor máximo por proponente:** R\$ 10 milhões.
- **Valor máximo por projeto:** R\$ 1 milhão.
- **Exceção/projetos cujo valor máximo é de R\$ 6 milhões:** inclusão PCD, educativos em geral, prêmios e pesquisa; óperas, festivais, concertos sinfônicos, desfiles festivos e corpos estáveis, datas comemorativas nacionais com calendários específicos e eventos literários, ações de incentivo à leitura e exposições de artes visuais.
- **Exceção/projetos que não possuem teto:** planos anuais e plurianuais de atividades; museus e memória; equipamentos culturais reconhecidos; construção e manutenção de cinemas e teatros em municípios com menos de 100 mil habitantes.
- **Valor por pessoa beneficiada (valor total do projeto/número de pessoas beneficiadas):** passou de R\$ 375 para R\$ 250 (tem exceções).
- **Proponente estreado:** não precisa comprovar atuação, projeto com teto de R\$ 200 mil.
- **Ampliação dos tetos e valores em função da regionalização:** 100% no limite de projetos e no valor total deles, se integralmente realizados nas regiões NO, NE ou CO; 50% de ampliação no limite dos projetos se integralmente realizados na região Sul, MG e ES.
- **Em todos os projetos obrigatoriedade de contrapartidas:** pelo menos uma ação de formação/capacitação.
- **Aumento no percentual mínimo obrigatório de ingressos destinados à distribuição gratuita de caráter social:** de 10% para 20%.
- **Mudança no valor e no percentual dos ingressos a serem vendidos a preços populares:** era mínimo de 20% até R\$ 75, ficou mínimo de 10% até R\$ 50.
- Estão expressamente vedadas as realizações de sessões exclusivas, inclusive aquelas custeadas com recursos não incentivados.
- Vedada a concentração das cotas de ingressos obrigatórias (distribuição gratuita para patrocinadores e em ações de divulgação).

Fonte: Armando Appel, Ala Cultural

Presente em todas as plataformas



CADASTRE-SE

www.imagemdailha.com.br



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.

guia Gastronômico

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • 1ª QUINZENA DE MAIO DE 2019

Foto: Norton José

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

É TEMPO DE TAINHA

*Pescado mostra toda a sua
versatilidade em receitas exclusivas*



Tainha sobre tartar de pinhão, chuchu e aroeira

• Página G5



Foto: Reprodução/Quinta da Figueira

DA ILHA: Quinta da Figueira

• Página G3

Vinhos conquistam alta pontuação em importante guia chileno

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.comSite: www.bistromuitoalemdojardim.com

Foto: Lucia Wirth



Encontros e despedidas

No vai e vem da vida, muitas lembranças boas permanecem na memória

A vida imita a arte ... ou é a arte que imita a vida? Da arte, da sétima arte, adoraria transpor para a vida real uma trilha sonora do dia a dia, tipo musical da "Metro Goldwyn Mayer", com orquestras faraônicas entoando canções a cada movimento que faço, estilo "singing in the rain". Mas, por vezes, a trilha sonora que me vem à cabeça não é nada hollywoodiana, ao contrário, é bem brasileira e mineira, beirando o cafona: "a vida se repete na estação, tem gente que chega pra ficar, que vai pra nunca mais... que vem e quer voltar... que vai e quer ficar!"

Na letra de Milton Nascimento, a metáfora usada do vai e vem da nossa vida co-

mo uma estação de trem é muito bem colocada, e certamente vale para tantas outras situações da vida, inclusive da minha vida na cozinha do Bistrô, onde as receitas entram e saem do cardápio, algumas ficam e algumas nunca voltam. Quando me atiro de cabeça nos livros de culinária, de um coquetel feito com letrinhas, ingredientes e técnicas, surgem novas receitas, originais ou releituras das clássicas e das populares. Das que vêm e querem voltar existem alguns molhos que, para mim, são inesquecíveis, e nem sei por que se foram: molho escuro ao Frangélico com avelãs torradas que, ao lado de um tournedo, ficou na memória de muitos clientes.

O de nata com gengibre fresco e echalo-



Foto: Reprodução

tas para contrapor com o sabor marcante do lombo de hadoque tostado na brasa. Ou o de tangerina com pimentas verdes frescas guarnecendo um magret! Tem também o inusitado molho de café e menta em clássica receita de ovelha. Existem também as receitas da moda que foram jogadas nas catacumbas da memória de gourmets saudosistas: quem, com mais de quarenta, não lembra de pelo menos uma delas, como o coquetel de camarão?

Camarões gigantes cozidos em água e sal debruçados na borda da taça de cristal com o corpo mergulhado em uma mistura bizarra de maionese, catchup, creme de

leite e conhaque... detalhe: a taça foi desenvolvida exclusivamente para esse "coquetel" e hoje está abandonada no fundo obscuro das cristaleiras. E, como acontece com algumas modas que achamos que "foi pra nunca mais", o "démodé" coquetel de camarão volta à luz com novas versões: Gordon Ramsay usa lagostins, a nova cozinha espanhola o colocou em gelatinas, e eu, modestamente, sirvo o camarão cozido no vapor sobre um tartar

de verduras ao armagnac.

Assim como acontece com o coquetel, tenho degustado tentativas de resgatar o estrogonofe do limbo, mas confesso que é uma missão difícil, quase impossível. E entre tantas receitas, umas satisfatórias, algumas gloriosas e outras catastróficas, que vêm e vão na "estação" da minha vida, lembro sempre de amigos que passaram e marcaram profundamente algumas receitas e ficaram na minha memória como mu-

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna Sabores da Cozinha!



Anuncie na próxima edição do caderno

Femina

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
edumaraujosommelier@gmail.com
www.vinho365.com.br



Arquivo vivo

Uvas portuguesas são catalogadas em um trabalho minucioso que une tradição e tecnologia

Sem sombra de dúvidas um dos maiores patrimônios de Portugal é sua imensa variedade de uvas autóctones, ou seja, que nasceram e praticamente são cultivadas somente por lá. São cerca de 250 variedades confirmadas e algumas outras à espera de um mapeamento genético. Dentro desse patrimônio existe um ainda maior que são os vinhedos de "vinhas velhas", plantados de uma maneira típica em que as castas são misturadas num mesmo vinhedo. São vinhedos com décadas e até mesmo com mais de 100 anos de história e que carregam todo um arquivo vivo da tradição portuguesa.

Antigamente era comum plantar vinhedos em lotes como esse, pois os pequenos produtores poderiam ter uma segurança maior sobre os problemas climáticos e da vinha, sem perder toda a produção, por exemplo, para uma geada que afeta algumas e não outras variedades daquele vinhedo. Hoje, os vinhos produzidos das melhores vinhas velhas, principalmente nas regiões do Douro, Bairrada, Dão e Colares, dão vida a alguns dos melhores e mais longevos vinhos portugueses.

Um dos exemplos mais clássicos são as vinhas velhas da Quinta do Crasto, notoriamente a Vinha Maria Teresa, que produz



um vinho homônimo incrível com as uvas desse vinhedo. Essa vinha plantada em soccos logo abaixo da belíssima vinícola no Douro, após a Filoxera que atingiu a região no fim do século XIX, hoje tem 110 anos. Sempre souberam da variedade genética dentro dessa vinha, mas nunca haviam feito um trabalho de pesquisa a fundo para mapear as castas que ali estão. Há cerca de 10 anos a equipe do enólogo Manuel Lobo se perguntou "O que faremos para substituir as videiras que estão morrendo?"

Essa pergunta gerou um extenso projeto de pesquisa para poder preservar a

origem genética dessa vinha fantástica. São 4 hectares e mais de 20 mil plantas, e a intenção era preservar cada uma, porém, muitas delas não se tinha ideia do que seriam. Nesse momento a tradição encontrou a tecnologia, e uma equipe de especialistas foi contratada para identificar individualmente cada uma dessas plantas, ao mesmo tempo, para ter certeza absoluta, um banco genético com mais de 8 mil variedades catalogadas foi contratado para identificar o genótipo de cada uma delas. Como foi percebida uma inconsistência, até pela dificuldade de se individualizar cada parte e cada folha, foi criado um software especial para esse trabalho que contava ainda com a ajuda de um sistema de GPS de alta precisão para cada pé.

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



VINHOS

Destaque internacional

Quinta da Figueira conquista alta pontuação em guia chileno Descorchados

Hermann Byron

Como uma vinícola de garagem em Florianópolis consegue ser a mais bem avaliada da serra catarinense, por um dos mais importantes guias de vinhos da América Latina, com vinhos chegando a 93 pontos? Para o enólogo e produtor Rogério Gomes, proprietário da Quinta da Figueira Vinhos Disruptivos, o reconhecimento é resultado de um longo e constante trabalho investigativo sobre as uvas.

A produção de vinhos de Rogério já foi matéria no Imagem da Ilha. Ele começou esse minucioso trabalho há mais de doze anos, inicialmente, para produzir seus próprios vinhos; depois, com o feedback de amigos, começou a pesquisar os detalhes da fermentação das uvas e a relação com os taninos e sua evolução, já pensando na comercialização por e-commerce. Em 2015 seu vinho Flor de Garapuvu foi eleito pelo Guia Adega Vinhos do Brasil como o melhor Chardonnay do País, junto com outros três rótulos. O Flor obteve 91 pontos no concurso. Portanto, desafio é o que move esse catarinense.

Em 2018 ele apresentou seus vinhos durante o lançamento do conceituado Guia de Vinhos Descorchados, em São Paulo, e surpreendeu até grandes produtores com os processos e resultados alcançados. Neste ano não foi diferente. A Quinta da Figueira mais uma vez teve seus vinhos premiados. Algumas uvas, originárias de vinhedos da vinícola Suzin, a 1.200 m de altitude, em São Joaquim, na serra de SC, foram colhidas um mês depois da data ideal para a colheita, para uma nova proposta que resultou no Escambau, Merlot 2018. Nesta safra, Rogério teve quatro de seus vinhos reconhecidos com a alta pontuação pelo Guia Descorchados.

VALORIZANDO A CULTURA LOCAL

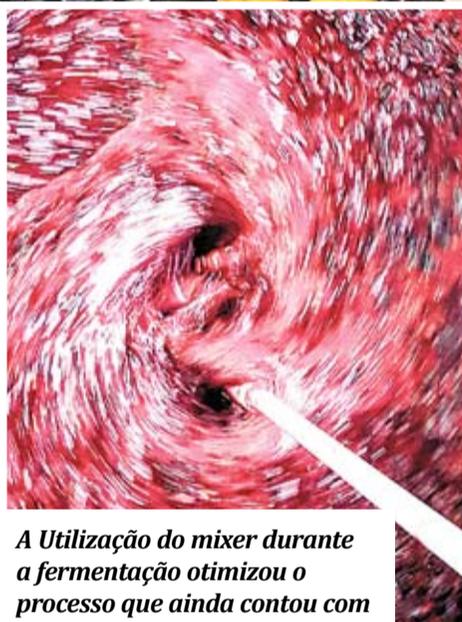
Gomes já participou de vários concursos com seus vinhos sempre em destaque, valorizando a cultura da Ilha. Foi assim com



Produtor e enólogo catarinense Rogério Gomes e seus vinhos premiados

o rótulo que leva o nome de origem da vinícola e, neste ano, vieram os premiados Arrombassi, um Merlot 2018 (92 pontos); Escambau, Merlot 2018 (92 pontos); o Istepô, Merlot 2018 (91 pontos); e o Miramar, um Merlot que recebeu 90 pontos no guia chileno.

Recentemente ele utilizou duas novas técnicas na produção de seus vinhos. Primeiro, durante a fermentação foi utilizado um misturador para criar uma maior interação entre o mosto das cascas e as sementes. Depois, foi mais além. Na pesquisa sobre taninos, Rogério descobriu que as sementes eram responsáveis por grande parte da sensação de maturação das uvas na boca (os taninos). Ele buscou na trituração das sementes uma referência para melhorar a relação dos taninos durante a fermentação. Tudo isso com o apoio de pesquisas



A Utilização do mixer durante a fermentação otimizou o processo que ainda contou com semente triturada, valorizando assim a estrutura do vinho

de amostras de seus vinhos feitas nos Estados Unidos. Já o segredo dos detalhes da produção, por enquanto estão guardados a sete chaves, enquanto o produtor aguarda o registro do método pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

DEGUSTANDO UM DOS PREMIADOS

O Escambau apresenta o aroma marcante de frutas vermelhas e negras. Por não ter contato com a madeira, o vinho de forte cor violácea tem nestas frutas sua característica mais envolvente, além de ser voluptuoso e macio na boca. A integração das sementes trituradas com o mosto suaviza os taninos mesmo tendo uma alta graduação alcoólica (15%). Um vinho perfeito para acompanhar um cordeiro como o que foi preparado para a degustação. É uma pena que a produção deste primeiro lote tenha sido de apenas 100 garrafas.

Foto: Reprodução/Quinta da Figueira



Lembrando que os vinhos premiados podem ser adquiridos pelo site: www.quintadafigueira.com.br ou acessando o QR Code.



NET
O MUNDO É DOS NETS

WI-FI PLUS COM MAIS ALCANCE É NOVIDADE, EMOÇÃO, TECNOLOGIA.

ASSINE A BANDA LÍDER COM O **WiFiPLUS** | **4004-8844** | **NET.COM.BR OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO**

Serviço Wi-Fi Plus disponível a partir da velocidade de 120 MBPS e com maior alcance em comparação com o Wi-Fi convencional da NET. O sinal do modem Wi-Fi está sujeito a limitações, em função de obstáculos e da distância do local de acesso à internet. Banda larga líder em ultravelocidade – fonte: Anatel em agosto/2018. Consulte condições e disponibilidade em seu endereço.

CULINÁRIA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo tem um Blog, onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber amigos. Acesse: [@blogceresazevedo.com.br](https://www.instagram.com/blogceresazevedo.com.br)



Novo projeto

Está no ar o meu primeiro curso online de tortas e bolos

Estava com a coluna para o Dia das Mães já redondinha na minha mente, quando soube que esta edição do Imagem da Ilha só sairia depois do dia 12. Aí então!? Cancela tudo e mudança total de planos! Por esta razão, queridos leitores, resolvi abrir meu coração e contar um pouco sobre o meu momento atual. Já são mais de 4 anos que estou me dedicando ao mundo virtual. Primeiro o Blog, depois o Facebook e o Instagram, 3 livros virtuais e agora realizando um projeto de muita dedicação: meu primeiro curso online!

Com o sucesso do meu Blog de gastronomia www.ceresazevedo.com.br, Facebook e Instagram, comecei a pensar em lançar um curso online. Primeiro vieram os e-books e, agora, após meses de pesquisas e desenvolvimento até chegar ao formato ideal, fizemos o lançamento deste projeto fantástico.

Por alguns anos dei cursos presenciais. Eram aulas temáticas para pequenos grupos. Uma maneira leve e divertida de passar o meu conhecimento com receitas saborosas e muitas dicas e segredinhos para o sucesso do prato. Boas lembranças desse tempo! Mas ele (o tempo) passa e a gente precisa mudar e se reinventar.

Este meu primeiro curso online tem receitas de tortas e bolos desenvolvidas, testadas e aprovadas por mim e meus clientes nestes 20 anos trabalhando com gastronomia. Além de dicas de como decorar, vender, postar e fazer sucesso vendendo tortas. E, como tudo é feito com muito carinho e dedicação, o curso está sendo um sucesso. Para mim é muito gratificante compartilhar meu conhecimento com tantas pessoas que, assim como eu, querem transformar suas vidas com a confeitaria, encantando com o sabor, a beleza e a delicadeza desta arte de transformar ingredientes em doces e sobremesas incríveis!

Muita felicidade e gratidão ao meu filho Leonardo Soares que me incentivou e possibilitou através de seu conhecimento e trabalho a realização deste primeiro curso online - com certeza o primeiro de muitos que virão -, ao meu filho Bernardo Soares que, como videomaker, captou as imagens e com sua habilidade editou todos os módulos do curso. Gratidão também a toda a equipe que participou e participa deste projeto de sucesso trabalhando, me apoiando e torcendo por mim! Este momento não estaria acontecendo se não tivéssemos, juntos, acreditado e trabalhado com dedicação nesta ideia.

E, como acredito que nada é por acaso, este curso online foi lançado neste mês do Dia das Mães! Então, meus queridos leito-

res que me acompanham por tantos anos, convido vocês a me seguirem também no **Facebook CeresAzevedo**, no **Instagram @receitasdaceres** e **@blogceresazevedo** e no meu blog **www.ceresazevedo.com.br**, onde compartilho novidades, dicas e receitas deliciosas. Vou adorar encontrar vocês por lá!

Não posso deixar de agradecer ao *Journal Imagem da Ilha* por me permitir esta divulgação de meu percurso profissional. E, para finalizar esta coluna de tanto apoio e gratidão, só posso presentear vocês com uma receita deliciosa: Torta Banoffee, uma receita fácil, com ingredientes simples, porém com sabor encantador!

Um ótimo mês a todos e em junho estarei de volta!!



Receitas foram desenvolvidas, testadas e aprovadas por mim e meus clientes nestas duas décadas trabalhando com gastronomia

RECEITA

Torta Banoffee

Ingredientes: 200 g de biscoito maisena triturado, 6 colheres (sopa) de manteiga derretida, 150g de chocolate ½ amargo derretido, 500g de doce de leite, 6 bananas em rodela, 300g de creme de leite fresco batido em chantili com 2 colheres (sopa) de açúcar.

Modo de preparo: Misture o biscoito triturado com a manteiga, fazendo uma farofa úmida. Cubra com esta farofa a base e as laterais de uma forma

ou travessa de aproximadamente 25cm. Leve para assar por 10 minutos em forno pré-aquecido a 175°. Depois que a base estiver fria, passe uma fina camada de chocolate derretido sobre ela. Cubra com o doce de leite, as rodela de banana e, por último, com o chantili batido com as 2 colheres de açúcar.

Dica: Sirva geladinha. Se quiser o doce de leite mais firme, leve ao congelador por 30 minutos antes de servir!



Torta Banoffee: a receita leva ingredientes simples, é de fácil preparo e tem um sabor final inigualável

NA COZINHA

A hora é dela

Protagonista da temporada, tainha ganha versões irresistíveis

Da redação

falando? É a temporada da tainha! Com a chegada do frio o cardume vem para a costa em busca de águas mais quentes.

E para aproveitar este ícone da culinária local, nossos colonistas e experts da gastronomia, Ceres Azevedo e André Vasconcelos, ensinam receitas que prometem agradar a todos.

Todo ano, aqui em Floripa, temos uma temporada muito especial. Ela normalmente começa em maio com a chegada das temperaturas mais amenas e termina em final de julho. Já adivinharam de qual temporada estamos



Tainha Recheada com Ovas

(Ceres Azevedo)

Ingredientes: 1 tainha, 2 ovas, azeite de oliva, 50g de manteiga, 2 limões, 1 copo de vinho branco seco, sal, páprica picante, açafreão em pó, ¼ de pimenta dedo de moça picadinha, pimenta do reino, 1 cebola média picada, 2 dentes de alho picados, 2 xícaras de farinha de mandioca, 6 colheres (sopa) de salsinha picada, 2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada.

Modo de preparo: Depois de limpar a tainha, se preferir retire a cabeça e o rabo. Faça uns furos no dorso com a faca para penetrar melhor o tempero. Esfregue um limão no lado de dentro e de fora. Regue com o vinho branco. Com o sal, a páprica picante, o açafreão, a pimenta picada, azeite de oliva e um pouco de suco de limão faça uma pasta e esfregue em toda tainha. Deixe absorver o tempero por aproximadamente umas duas horas. Utilize aproximadamente uma colher de sobremesa

de cada ingrediente da pasta, com exceção do sal que deve ser um pouco menos. Enquanto isso prepare a farofa de ovas. Aqueça uma frigideira com um pouco de azeite de oliva e frites as ovas de um lado e depois do outro. Deixe esfriar, retire a pele e reserve as ovas. Em uma panela refogue a cebola e o alho com a manteiga, acrescente a farinha de mandioca, as ovas e mexa bem. Tempere com sal, açafreão em pó, pimenta do reino e acrescente a salsinha e a cebolinha. Misture bem e recheie a tainha com esta farofa. Regue com azeite de oliva e leve ao forno aquecido em temperatura de 180° até a tainha ficar macia e dourada. Você pode colocar na assadeira com a tainha algumas cebolas, pimentões e alho para assar junto. Fica uma delícia. Os sabores se misturam e se complementam. Dica: Sirva a tainha acompanhada de arroz com refogado de pinhão, salada de folhas e a farofa que sobrou do recheio.

Pesca artesanal da tainha é certificada como patrimônio imaterial de SC

Duas comunidades pesqueiras do litoral catarinense que praticam a pesca artesanal de tainhas receberam no início deste mês o registro de patrimônio imaterial catarinense: a Praia do Campeche, em Florianópolis, e o município de Bombinhas, no litoral norte de SC. A pesca artesanal da tainha no Campeche é a segunda comunidade pesqueira em Santa Catarina a ter seus costumes

formalmente registrados pela Fundação Catarinense de Cultura (FCC), órgão gestor do patrimônio no âmbito estadual. A pesca artesanal da tainha praticada em Bombinhas é reconhecida pela comunidade pesqueira como "Pesca Artesanal da Tainha com Canoas de um Pau Só", sendo a terceira a ter seus costumes formalmente registrados pela Fundação.

Foto: André Vasconcelos /Arquivo



RECEITA

Tainha sobre tartar de pinhão, chuchu e aroeira

(André Vasconcelos)

Tainha - Ingredientes: 2 filés livres de pele e da gordura escura e separados em quatro lombos altos, 2 colheres (sopa) de manteiga clarificada, sal e pimenta branca moída.

Modo de Preparo: Tempere os filés com sal e pimenta branca moída e reserve na geladeira por duas horas cobertos com um pano. Doure bem os filés dos dois lados e reserve em forno morno.

Tartar - Ingredientes: 2 alhos-porós picados finamente, 1 xícara de pinhão cozido cortado em rodela, 1 xícara de chuchu cortado em cubos pequenos, 4 dentes de alho amassados, 2 colheres (sopa) de manteiga clarificada, sal e pimenta branca moída na hora a gosto.

Modo de preparo: Derreta a manteiga em uma frigideira de fundo largo e grosso e refogue o alho-poró e o alho sem deixar pegar nenhuma cor. Coloque o chuchu e tempere com sal e pimenta.

Refogue lentamente acrescentado um fio de água sempre que necessário até que fique macio. Acrescente o pinhão e acerte o tempero.

Molho - Ingredientes: ½ xícara de sementes de aroeira fresca, ½ xícara de toucinho defumado picado finamente, 1 colher (sopa) de banha de porco, 2 colheres (sopa) de azeite, raspa de 2 limões caipiras, 1 xícara de nata batida e temperada com sal e pimenta branca moída.

Modo de preparo: Doure o bacon na banha e acrescente as sementes de aroeira sem deixar escurecer. Tire do fogo e emulsione com a manteiga gelada.

Montagem: Coloque no centro do prato uma colherada do tartar e sobre ele a tainha dourada. Regue com o molho e coloque no prato pequenas colheradas da nata batida e gomos do limão caipira.

Foto: James Tavares/Secom (arquivo)



SABORES DO MUNDO

Do Norte ao Sul

Os pratos imperdíveis da gastronomia peruana

Da redação

Uma das melhores formas de conhecer e adentrar em uma cultura é através de suas comidas. O Peru se destaca na América Latina por contar com uma grande variedade de oferta gastronômica. Mas quais são os principais pratos?

O cebiche ou ceviche tem sua origem antes mesmo dos Incas, durante a época dos Moche. Esta civilização que viveu há mais de dois mil anos, preparava o peixe fresco com o suco de tumbo, uma fruta local. Em seguida, os Incas começaram a marinar o peixe fresco com chicha e, com a chegada dos espanhóis, apareceram o limão e a cebola. Hoje em dia, este prato marinho é preparado principalmente com pedaços de peixe, cebola, ají (pimenta peruana), suco de limão e sal. No entanto, dependendo da apresentação, pode-se adicionar batata-doce, milho, cancha serrana (milho torrado) e algas marinhas (yuyo).

As cidades de Piura e Tumbes são reconhecidas entre os turistas internacionais por serem pontos importantes para se conectar com as paradisíacas



O cebiche é, sem dúvida, o representante gastronômico peruano mais reconhecido internacionalmente

praias do Norte. Entretanto, poucos sabem que as cebicherias que ali se encontram são as mais deliciosas da região. Graças à sua proximidade com o mar, as cidades têm desenvolvido uma

especialização com o cebiche. Diante disso, cada cidade tratou de adicionar um ingrediente local, como o cebichito com zarandaja (tipo de feijão).

Definitivamente, o cebiche é, sem dúvida, o representante gastronômico peruano mais reconhecido internacionalmente. Motivo do orgulho e símbolo de identidade nacional.

LIMA: "PELA CAUSA PERUANA"

A capital peruana ocupa um lugar central na gastronomia mundial e, principalmente, na América do Sul. Lima é o ponto de encontro de todo o Peru, um caldeirão de cozinhas enriquecido pelo fluxo histórico de migrantes e produtos provenientes de outras regiões do interior e do exterior. Hoje, na cidade, existem aproximadamente 220 mil restaurantes, com propostas que alimentam os sabores e saberes de todo o mundo.

O escolhido neste caso é a causa limeña. Seu ingrediente principal é uma das variedades de batata amarela (o Peru tem mais de 4 mil variedades de batatas), maionese, ají (pimenta peruana) amarela, ovo, limão e é possível rechear com frango ou atum. Existem diversas variantes deste prato e todas elas são deliciosas.

Acesse o QR Code e conheça outros pratos imperdíveis da culinária peruana.



HIPPO
apresenta

voce
bem+

Chegou o novo App de vantagens exclusivas do Hippo.

Baixe já e veja como seus pontos podem bem mais!



BAIXE
grátis o App



CADASTRE-SE
ou atualize seus dados



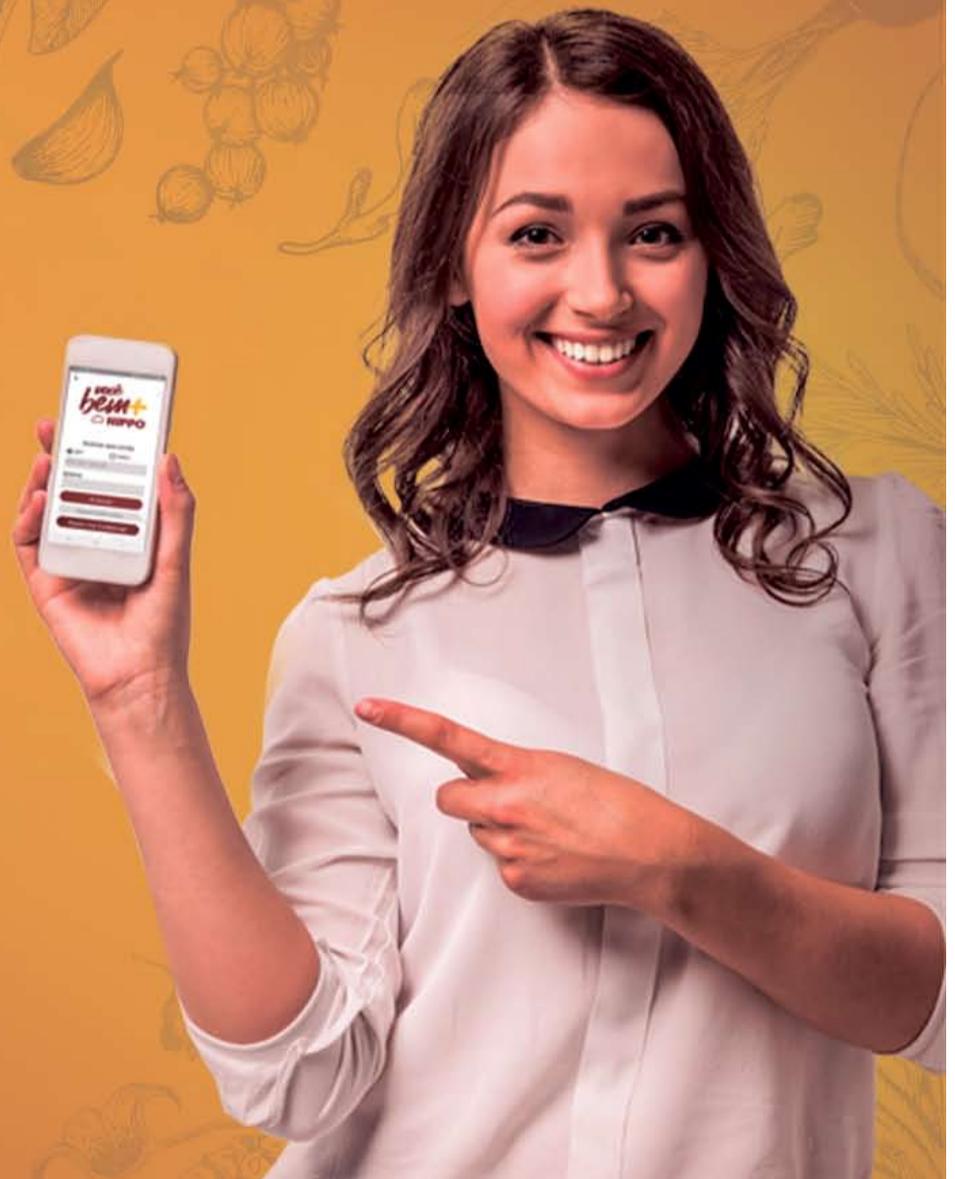
CONFIRA
vantagens exclusivas para VOCÊ

Busque por: Hippo Você Bem +

DISPONÍVEL NO
Google Play

Baixe na
App Store

hippo.com.br



GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Fotos: Divulgação

Jun 401

Outra surpresa agradável do fim de semana foi conhecer o restaurante japonês Jun, da SC-401. O local, com decoração contemporânea e um agradável espaço no sushi bar, nos encantou. E mais ainda foi a elegância e a rapidez do sushiman que nos atendeu, o Eliel. Pratos saborosos e diferentes do que encontramos no dia a dia do segmento.



Além mar

Este mês, Jaime Barcelos, o nosso “Manezinho Mor da Gastronomia” vai a Lisboa cozinhar para um seleto grupo de personalidades. Todos os comensais são de países de língua portuguesa e, olhem só: do Sul e Sudeste do Brasil, Jaime foi único chef convidado.



Novos negócios

Não convidem para a mesma mesa o jornalista, dublê de padeiro, João Lombardo, e o empreendedor da Primavera, Marcelo Gomes. Depois de meses de negociação para levar o Pão Italiano, de Lombardo, para dentro do espaço Primavera, mudou-se o direcionamento do negócio. Onde era estacionamento do espaço está sendo construído um prédio corporativo. Nada contra a evolução de um negócio, até porque o estacionamento continua existindo, um pouco mais longe. É como diz o João: “além de não me informarem anteriormente, ninguém anda 300 metros para comprar pão. Nosso movimento despencou”. Com a saída de Lombardo da Primavera, perdem todos, principalmente os que gostavam das gosturas do Pão Italiano, na SC-401.



Beer and Pork

A casa localizada no bairro de Coqueiros de frente para o mar surpreende já na entrada. Vários janelões descortinam um lindo cenário de filme, a baía sul. Junte-se a isso um ambiente agradável e dinâmico, cervejas artesanais para os mais variados gostos, ótima gastronomia (de suínos), uma banda eclética (a Acoustic Class) com baladas dançantes e serviço impecável, temos aí uma noite para ninguém botar defeito!

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!

EXCELÊNCIA EM FRUTOS DO MAR



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



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 os tradicionais: 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 **Camarão à Ilha dos Açores (foto)** – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodela de batata, pimenta, pimentão e azeitonas. Experimente!

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

ALMOÇO AOS FINAIS DE SEMANA



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



Um dos destaques da **Pizzeria Milano** é o almoço aos finais de semana, em clima descontraído bem em frente à Beira-mar Norte e ao lado do shopping. O cardápio tem uma variedade de pratos para agradar a todos: massas, pizzas e saladas, todos eles preparados com ingredientes de alta qualidade, selecionados especialmente pela proprietária da casa, Grace Fraschini. A exuberante **Berinjela Parmegiana (foto)** é um dos carros-chefes da casa. Experimente todo o sabor italianíssimo da Milano!

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

ALMOÇO EXECUTIVO NO OSTRADAMUS



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



O novo restaurante **Ostradamus** na rota gastronômica de Coqueiros apresenta conforto e modernidade e está aberto diariamente das 11h30 às 23h. A novidade da casa é o almoço executivo, composto de Salada do chef (cortesia) e com 4 opções de pratos como o **Fettuccini com molho de camarão e anéis de lula, gratinado com parmesão (FOTO)**; o peixe grelhado com camarões, que acompanha pimentões e cebola salteada; o peixe desfiado com bolinho de pirão de feijão e molho de ostra; e o premiado Arrombassi, com arroz, pimentões, lula, gengibre, ostras, camarão e amêndoas. Ah, a sobremesa também é cortesia, aproveitem!

Ostradamus Coqueiros
Rua: Des. Pedro Silva, 2314, Coqueiros
Fone: 3771-5377 - www.ostradamus.com.br

**AJUDE
A APAE.**

**16
MAIO**



CONEXÕES
SOCIAIS
BEIRAMAR

VOODOO



**VOCE
JA PODE
DOAR**

A PARTIR DE
13/05

NOS GUICHÊS DA APAE

PISO L1 - BALCÃO DE INFORMAÇÕES
PISO L3 - PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO
PISO L4 - ACADEMIA F. SCHERER

3º ESTACIONAMENTO SOLIDÁRIO



AJUDE A APAE A SEGUIR EM FRENTE.



No próximo dia 16, toda a renda do estacionamento do Beiramar Shopping será doada à APAE de Florianópolis, que atende a nada menos que 610 alunos. A APAE espera você com apresentações do grupo de dança que tornarão esse evento ainda mais marcante.

VENHA E CONTRIBUA!



Beiramar

O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE