

Ano 18 • Número 300 • 1ª Quinzena de Maio de 2013

JORNAL
images
DA ILHA

número
300

Arte: Ronaldo Lubambo/RJ

18

A N O S

> A G E N D A

Confira as atrações que acontecem em Floripa

MÚSICA

Romântico

No dia 10 de maio, o cantor Fábio Jr. apresenta, em Florianópolis, o show "Íntimo", com os principais sucessos que marcaram a carreira como "Caça e Caçador", "Felicidade" e "Senta Aqui". As músicas compiladas do último álbum, homônimo, também estão no repertório. Fábio vem acompanhado de Amador Longhini (teclado e direção musical), Álvaro Gonçalves (guitarra e violão), Jotinha (baixo), Gustavo Barros (guitarra), Pepa D'Elia (bateria) e Aldo Gouveia e Ellis Negress (vocaís). No Espaço Tinguá, no Costão do Santinho, a partir das 21h. Ingressos à venda na Blueticket.



Jovem Guarda

Depois de Roberto e Erasmo Carlos, que este ano já fizeram shows na cidade, agora é vez do ícone feminino da Jovem Guarda passar por aqui. No dia 16, Wanderléia apresenta show em comemoração aos 50 anos de carreira. A "Ternurinha" da Jovem Guarda irá lembrar sucessos como "Foi Assim", "Pare o Casamento" e "Prova de Fogo". No Teatro Ademar Rosa, do Centro Integrado de Cultura (CIC), a partir das 21h. Ingressos à venda na Blueticket.

LITERATURA

Feira Catarinense do Livro

Fotos: Divulgação

Até 11 de maio acontece a 6ª Feira Catarinense do Livro, no Largo da Alfândega, em Florianópolis. Com o tema "Saúde nas Entrelinhas", o evento aborda a efetiva relação entre literatura e saúde, propondo uma reflexão sobre os benefícios da leitura e da contação de histórias na recuperação de pacientes e no bem-estar da sociedade. Além das sessões de autógrafos, há performances culturais, incluindo contação de histórias com Rodrigo Calistro, intervenções poéticas e teatro em trâmite com atores do Sesc, palestras, talk-show e apresentações de dança. A promoção é da Câmara Catarinense do Livro. Diariamente, das 9 às 20h, gratuito.



ENERGIA

Perspectivas para o gás natural

O cenário atual e as previsões futuras do gás natural para os estados do Sul serão discutidos em reunião do Fórum Industrial Sul, que reúne as três federações da indústria da região no dia 10 de maio, na Fiesc. Serão avaliadas as perspectivas em termos de suprimento, transporte, distribuição e tarifas para o setor para os próximos períodos.

O secretário-executivo do Ministério de Minas e Energia, Márcio Pereira Zimmermann estará presente para abordar a infraestrutura dos estados do Sul. Na ocasião, também apresentam panoramas de distribuição o diretor presidente da SCGás, Cósme Polêse, e o presidente da SulGás, Roberto da Silva Tejedas. Informações pelo telefone 3231-4330 ou e-mail camara.energia@fiescnet.com.br.

> CARTA AO LEITOR

Hoje me dei conta que sempre começo esta coluna falando do tempo, mas no sentido do físico, do dia-a-dia. Hoje vou falar de um tempo que passou muito rápido, pelo menos para mim.

Nesta edição, da 1ª quinzena de maio, chegamos a de número 300. E, com ela, completamos 18 anos de nossa publicação. Foi justamente essa maioria que pautou nossa matéria de capa, nem tanto com olhar sobre o passado, apesar da história e evolução do Jornal Imagem da Ilha serem bastante significativos e importantes. Mas, vamos também apresentar nossa visão sobre a publicação dentro do contexto atual e futuro, tanto para a edição impressa como para a eletrônica, cuja primeira versão foi criada em 1999. Incluímos alguns comentários de parceiros de longa data e de algumas autoridades.

Para nós, foi uma matéria gratificante, assim como foi o fato de ter recebido pela primeira vez um anúncio do Governo Federal. A peça, sobre a Copa das Confederações, é ilustrada com um primor de texto, do inusitado jornalista carioca, o tricolor Nelson Rodrigues.

Também nesta edição trazemos uma reportagem diferenciada. Criou-se na cidade o estigma que dispomos de poucos espaços culturais. Será que isto procede? A editora Carla Pessotto produziu matéria sobre esses locais, talvez desconhecidos para muitos.

O caderno de Gastronomia detalha o Brasil Sabor, reunindo quase uma centena de restaurantes que apresentam novo prato especialmente desenvolvido para o evento. Para completar, outro tema inusitado: as cervejas artesanais, ou caseiras, ganham cada vez mais adeptos que buscam sabor especial.

Boa leitura!
Hermann Byron

Troca de endereço

Se você recebe o Imagem da Ilha e mudou de endereço, comunique o Jornal e continue por dentro do que acontece em Florianópolis. Envie um e-mail para: redacao@imagemdailha.com.br ou ligue para 3028-3778.

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, Parque São Jorge, Santa Mônica e Lagoa da Conceição (Condomínio Saulo Ramos).

TIRAGEM: 10.000 exemplares - **MALA DIRETA:** 9.500 Assinantes

Direção geral: Hermann Byron Neto - **Edição:** Carla Pessoto - **Textos:** Carla Pessoto, Elida Hack Ruivo, Gabriela Morateli e Daniela de La-Rocque - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Carla Pessoto e Urbano Salles - **Diagramação:** Edson Egerland - **Atualização do site** (www.imagemdailha.com.br):
- **Jornalista responsável:** Carla Pessotto - MTb 21692/SP
Tel. comercial: (48) 3024 2747 - **Celular Comercial:** (48) 9162 8040 - e-mail: hb@imagemdailha.com.br
Telefone Redação: (48) 3028 3778 - **Impressão:** Diário Catarinense

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

Envie comentários e sugestões para o e-mail redacao@imagemdailha.com.br.

COLABORAÇÃO

Envie a programação do seu evento para a Redação do Imagem da Ilha:
redacao@imagemdailha.com.br
(48) 3028-3778

CONFIRA OUTROS EVENTOS NO BLOG DO JORNAL (WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR/BLOG)

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

Beiramar Shopping: CaféFanny
Shopping Iguatemi: Bossa Café (1º piso)
Lagoa da Conceição: Farmácia Pinheiro

Jurerê Internacional: Doce de Pelotas no Jurerê (Open Shopping)
SC-401: Verde & Cia Garden Center (Sentido Centro)

> IMPRENSA

Imagem da Ilha chega à maioria

Novos produtos com conteúdo direcionado e integração com mídias digitais orientam expansão

Da redação

O mês de maio tem especial significado para o *Imagem da Ilha*: o jornal completa 18 anos e chega a 300ª edição. Desde o início dessa trajetória, em 1995, a publicação passou por grandes transformações, consolidou sua posição no mercado editorial gratuito da cidade e, agora, desenvolve novas estratégias para potencializar ainda mais sua atuação. “Duas linhas de ação orientam nossa expansão: a criação de novos produtos, com conteúdo direcionado, e a integração ainda maior com o digital e as redes sociais”, explica o fundador e diretor Hermann Byron.

Com edições quinzenais, com 10 mil exemplares em cada uma, o *Imagem da Ilha* alcança atualmente 40 mil leitores (o cálculo é o de que cada exemplar é lido por, no mínimo, quatro pessoas), sendo

que 90% de seu público é feminino, das classes A e B, segundo pesquisas realizadas junto aos leitores.

Esses dados orientam a produção do conteúdo. “Nossas reportagens têm foco na cidade, em comportamento, nos personagens ilustres e anônimos, mas também oferecemos assuntos de interesse mais feminino, caso dos cadernos *Femina* e *Decor*, além do *Gastro*nomia. E, para completar, o *Auto Imagem*, pois hoje o mercado automotivo não é mais apenas assunto de homens”, argumenta Byron. Outra preocupação é tornar cada edição o mais perene possível, fugindo de pautas factuais e oferecendo uma contextualização dos temas que os jornais diários, pelo seu imediatismo, não conseguem.

DIFERENCIAIS

Cerca de 95% de cada edição é entregue, etiquetada, nos endereços dos leitores, por motoboys e Correios e, o restante,

é colocados em expositores. A circulação atende a área da avenida Beira-mar, Centro, Santa Mônica, Parque Anchieta, João Paulo, Jurerê, Cacupé e Lagoa da Conceição, locais que concentram pessoas de maior poder aquisitivo e também empreendimentos comerciais de todos os portes. A escolha desses pontos e a forma de distribuição são, segundo o diretor, dois grandes diferenciais em relação a outros jornais gratuitos da cidade. “Temos um banco de dados com 8,5 mil nomes, são pessoas que recebem o jornal em seu endereço, não precisam sair de casa para ter acesso a ele. E alcançamos um público altamente exigente com o que consome”.

Além da versão impressa, desde 1999 o conteúdo é totalmente disponibilizado no site, incluindo recentemente uma versão para iPad, e a cada edição uma newsletter é enviada para 3 mil e-mails selecionados. O jornal também está nas duas principais redes sociais, Facebook e Twitter, como forma de interagir com os leitores.

“A ideia é disponibilizar o jornal em todas as plataformas, deixando-o acessível para nossos leitores em todo o mundo, mas sem perder o foco naquele que o re-

cebe em casa e gosta de lê-lo no formato impresso”, completa o gerente de Marketing e Mídias Digitais, Leonardo Azevedo Soares

UM POUCO DE HISTÓRIA

O começo do jornal foi tímido, eram apenas quatro páginas, em preto e branco, com o nome *Vídeo Show CD* – A sua imagem, divulgando os lançamentos da locadora homônima. Mas o processo de crescimento foi constante: no ano seguinte, já havia dobrado a tiragem, alcançando 2 mil exemplares mensais. Em 1999, quando passou a chamar *Imagem da Ilha*, tinha 12 páginas e o espaço com a divulgação da locadora só ocupava duas delas. “Tínhamos seções de decoração, cultura e viagem, por exemplo”, lembra Byron.

O início do século trouxe novas transformações: em 2002 passou a ser quinzenal e, em 2005, a ter cor em todas as páginas. Foi agregando novos cadernos e, em 2013, para marcar a maioria, passou por uma mudança de layout, com o formato de revista e a impressão em papel de melhor qualidade. “Nossa evolução tem sido constante e é nisso que apostamos para crescer”, conclui Byron.



“O *Imagem da Ilha* é uma publicação que se destaca pela qualidade editorial e também pela forte identidade com a cidade e sua gente. Sou leitor desde suas primeiras edições e é com satisfação que acompanho a permanente evolução deste veículo, que já está incorporado ao cotidiano de Florianópolis”.

Cesar Souza Júnior, prefeito da Capital

“Ao completar mais um aniversário, o *Imagem da Ilha* mostra que, por meio de um trabalho sério, pautado pela ética profissional, é possível conquistar um espaço de credibilidade e respeito junto a clientes e leitores. Desejamos uma jornada ainda mais longa e cheia de sucesso ao jornal. Parabéns!”

Walter Silva Koerich, diretor da WOA Empreendimentos Imobiliários

Cumprimento toda a equipe pelos seus 18 anos de vida, lastreados na ética, transparência e compromisso com a verdade, princípios estes que norteiam o bom

jornalismo, o qual se quer como legítimo e verdadeiro instrumento de proteção da cidadania e fortalecimento da democracia”.

Ademir Arnon, presidente da Associação Catarinense de Imprensa

“Nossa cidade e nossos clientes merecem ter um jornal como o *Imagem da Ilha*, de ótimo bom gosto e qualidade. Sempre apresentando bons textos e temas pertinentes. Hoje é tudo que precisamos no nosso dia a dia, seja no impresso ou na internet. Parabéns pelo ótimo trabalho, pelos 18 anos e pela 300ª edição, sempre muito bem apresentada e bem produzida.”

Josiano Saqueti - Diretor Comercial do Hippo

“Parabenizamos o *Imagem da Ilha* pelos 18 anos de atuação. É fundamental para a cidade e seus moradores ter um veículo que traz informações, notícias e entretenimento da nossa região. Parabéns a toda a equipe pela dedicação e pelo empenho. Continuem

valorizando nossa terra e nossa gente!”

Paulo Demétrio, Marketing da Cassol Centerlar

“O *Imagem da Ilha* faz parte do cotidiano das pessoas que curtem e amam Florianópolis. Com uma linguagem mais descontraída do que os jornais tradicionais, aliada a um conteúdo consistente que agrega valor aos leitores, é hoje um canal de comunicação importante que o grupo Le Monde utiliza com frequência para levar a nossa mensagem ao consumidor.”

Nelson Fuchter, diretor geral do Grupo Le Monde/Citroën

“O *Imagem da Ilha* traz conteúdo de interesse da cidade. Além disso, sob a perspectiva de anunciante, gera bom retorno, pois é distribuído gratuitamente nas regiões nobres, alcançando público A e B, e por ser quinzenal, tem um tempo de vida mais longo”.

Daniel Gomes, franqueado da Sierra, em Florianópolis

> C O L U N A P O L Í T I C A



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

O grande banquete

A Apparicio Torelly (1895-1971), o “Barão de Itararé, um dos maiores jornalistas do Brasil, é atribuída à célebre frase: “Ou se restaura a modalidade ou nos locupletemos todos”, para sintetizar seu sentimento com o cinismo das elites deste país. Cabe evocá-la diante da perturbadora informação de que o Tribunal de Justiça de SC vai pagar auxílio-alimentação de R\$ 900 mensais dos últimos 56 meses para 450 magistrados, numa conta de R\$ 23 milhões. Em dezembro eles passaram a ganhar R\$ 4,3 mil mensais de auxílio-moradia. Só falta criar agora o auxílio-berço de ouro, porque alguns se acham predestinados a gozar de privilégios (à custa dos outros) desde o nascimento. São legais? Talvez, mas são, sobretudo, imorais.

Foto: Divulgação



Conta

O governador de Goiás, Marconi Perillo, foi buscar patrocínios privados de R\$ 2 milhões para bancar a vinda de Paul McCartney (foto) a seu Estado, em maio. Trazer o cantor a SC, em maio do ano passado, foi bem mais fácil: o otário do contribuinte ajudou com R\$ 800 mil e quem quis vê-lo pagou ingressos por preços escorchantes.

Atraso

O plenário da Assembleia Legislativa aprovou as contas do governo do Estado referentes ao exercício de 2009. Tinham mais de 20 ressalvas. Nada aconteceu e nada acontecerá.

A perereca

A licença ambiental para pavimentação da estrada da Serra do Faxinal, que tornará possível ir de Araranguá a Canela em uma hora e meia, atrasou por causa de uma espécie de perereca. Por causa do tal anuro anfíbio, que não é espécie em extinção, a obra vai custar R\$ 17 milhões a mais. É a conta de dois elevados para elas passarem por baixo. Intolerável.



Comprar Vinho requer um atendimento diferenciado

Na Santa Adega esse é o nosso compromisso: atender nos mínimos detalhes e descomplicar o vinho para você, inclusive com cursos e degustações, sob a coordenação de nosso sommelier certificado internacionalmente.



Nossos Parceiros:





Rua: Joe Collaço, 163 - Córrego Grande
(48) 3234.1296 - Florianópolis - SC
www.santaadega.com.br

Cargos comissionados

Se o governo de SC se orgulha em dizer que está entre as cinco administrações estaduais brasileiras que menos têm cargos comissionados (apenas 1.596, ou 1,8% de um universo de 134.645), no Judiciário barriga verde a realidade é inversa. Tem muito aspone. Seu Portal da Transparência diz que em 2012 (informação mais recente), tinha 5.568 servidores efetivos e que, em 2011, contava com 2.102 cargos em comissão ou gratificação – ou seja, o equivalente a 37,75% dos concursados. Em 2011 tinha, dentre os 2.102 cargos comissionados, 720 não concursados – ou seja, o equivalente a 34,25% e 12,93% sobre toda a força de trabalho que fez concurso para ingressar no serviço público.

Cabide

Em várias das 36 secretarias regionais o secretário não tem feito outra coisa que não seja apartar desavenças entre grupos partidários, que ali, verdadeiramente, desfrutam as delícias do que se chama cabide de emprego. Enquanto os interesses públicos ficam em segundo plano, a prioridade dos chefes é tentar alcançar um mínimo de paz entre os funcionários assíduos, que honram e dignificam sua categoria, e os apadrinhados políticos, que nunca aparecem no serviço e debocham de todos.

Ilhas no governo

Quando o governador Raimundo Colombo pede, com ênfase, quase que em tom de apelo, empenho de todos os secretários para execução do Pacto por Santa Catarina, revela, sem querer, que entre seus correligionários mais próximos há os que estão se empenhando menos do que deveriam. São reflexos das “ilhas de governo”, como qualificou o ex-supersecretário Ubiratan Rezende para explicar que, como o governo está todo fatiado por partidos, cada um se dá autonomia para fazer o que quer.

Prejuízo repetido

Há sempre uma desculpa que leva o contribuinte e consumidor catarinense, que é seu dono, em última análise, a se perguntar: quando a Celesc vai dar lucro? A última informação é que a estatal agora acumula prejuízo de R\$ 260 milhões. Ela atribui parte da culpa, mais uma vez, ao último dos trocentos programas de demissão voluntária.

Estamos perdidos

Quando um ministro, como o dos Transportes, César Borges, tem que vir a público dizer que as licitações do setor “serão sérias”, o que quer dizer? O que aconteceu até agora na duplicação da BR-101 em SC e a maracutaia do pedágio no trecho já duplicado explica tudo.

Fumaça branca

O governo estadual anunciará dia 30 de junho deste ano um modelo – dentre pelo menos 20 já apresentados – para implantação de um sistema integrado de transportes na região metropolitana da Capital. Como se vê, o congestionamento é, também, de boas intenções, aparentemente. Mas de bem-intencionados o inferno está cheio.

Palanque

Explica-se porque a classe política do sul catarinense está tão empenhada em fazer com que o carvão mineral volte a fazer parte da matriz energética do governo federal. Até um passado recente eram os mineiradores (empresários) que direta ou indiretamente mandavam na política regional e até estadual, elegendo deputados estaduais, federais, governadores e senadores. Quando não eles mesmos entraram na política.

Geração de vadios

Não é um despropósito se dizer que o programa Bolsa Família tem algumas distorções que criam, Brasil afora, uma geração de vadios. Um exemplo está na região serrana catarinense: grande parte das atuais 8 mil ofertas de emprego temporário na colheita da maçã fica vazia. É que boa parte das quase 10 mil famílias cadastradas pelo programas na região evitam a formalização porque, quando vão trabalhar, o benefício é suspenso.

> COMPORTAMENTO

Em busca de um novo lar

Redes sociais se transformam em espaço para a doação de animais, principalmente os vítimas de maus-tratos

Gabriela Morateli

É comprovado cientificamente que um animal dentro de casa contribui positivamente com a saúde do dono, ajudando a reduzir o estresse e distúrbios cardíacos. No entanto, requer muitos cuidados como escolha da raça certa para o tipo de local disponível e as pessoas que irão conviver com ele, atenção e higiene. Existem muitas ofertas de raças de cães e gatos em canis e pet shops, mas atualmente é por meio das redes sociais que as pessoas buscam um novo companheiro: são as redes de adoção. Animais que sofreram maus tratos ou foram abandonados ganham espaço, para quem sabe, encontrar um novo lar, cheio de amor. Mas tem gente que não abriga só um ou dois animais em sua casa, lá tem espaço pra muito mais!

Hieno, Carmem, Mathias, Galego e Caramelelo, todos cães adotados e sem raça definida. Há mais de dez anos, a jornalista Luciana de Moraes se envolve com a causa animal, como voluntária de projetos e defendendo a causa abertamente. Além dos cinco cães, ela resgatou mais três gatos, que completam essa grande família. "Há preconceito em relação à adoção, ainda mais de animais sem raça definida. Eu acho que falta um pouco de sensibilidade em relação a isso, pois crescemos vendo animais abandonados e procriando nas ruas e achando isso normal".

De acordo com ela, o primeiro passo foi parar de lamentar ao ver cenas como essas e modificar suas atitudes. Na época conheceu o projeto cão Terapia, no qual todas as tardes de sábado acontece um passeio com os cachorros do Canil Municipal de Florianópolis, resgatados pelo Centro de Controle de Zoonoses, por abandono e maus-tratos. "Quando você fica sabendo do histórico de alguns cachorros, a indignação piora. A negligência com os animais é muito grande, e vejo como os



Foto: Divulgação



Foto: Mariana Boro/Divulgação

Luciana de Moraes: cinco cães adotados e dois gatos, além de outros dois, que estão disponíveis para adoção

Paula Jabur: mudança para um sítio para poder abrigar mais de 60 cães e gatos

homens não enxergam valor numa forma de vida que não seja espelho da sua", destaca.

Atualmente, Luciana tenta a adoção de dois cães, Cacá e Balu, que estão passando por um processo de psicologia canina. "Os dois estão aguardando uma boa família, sou bem exigente nesse quesito. Um ato de adoção deve ser extremamente consciente. É uma responsabilidade para a vida e a pessoa deve pensar nesta mudança em sua vida no prazo de 10 a 15 anos".

NECESSITANDO DE AJUDA

Foi de uma aquisição mal-sucedida de um filhote de shihtzu em uma feira que a vontade de cuidar dos animais aflorou em Paula Jabur. Ele tinha apenas quatro meses e morreu em decorrência de cinomose, contraída no canil onde vivia. "Depois fiquei sabendo que é muito grande a quantidade de animais que morrem por causa de doenças dos canis de onde vêm

ou que contraem na feira mesmo, devido à falta de cuidados básicos como boa vacinação e higiene", conta.

O sofrimento pela perda do cãozinho levou Paula e o marido a se informarem sobre formas de ajudarem outros animais e de boicotar as feiras de venda de filhotes. "Não queremos que os animais sejam tratados como mercadorias", afirma.

A partir daí, Paula começou a recolher cães em estado crítico que viviam nas ruas. Sentindo necessidade de um espaço maior, pois já comportava dez cães dentro de um apartamento, a família mudou-se para um sítio. "A situação nos acompanhou, já que nas redondezas a realidade é dura. São cães e gatos em situações de risco, vítimas de maus tratos, cadelas prenhas, ninhadas. Tentamos sempre recolher e levar para clínicas ou para nossa casa".

Hoje, Paula abriga em casa mais de 60 cães e gatos, alguns em recuperação

de cirurgias ou maus-tratos, outros adotados definitivamente por eles e muitos para adoção. Ela reivindica auxílio, pois todos os gastos com os animais são arcados por ela e o marido. "Precisamos de um programa de apoio a protetores que resgatem esses animais e cuidam deles na sua própria casa, tudo com seu próprio dinheiro, fazendo um trabalho de saúde pública que deveria estar sendo feito pela prefeitura", diz.

TEMPERAMENTO

Segundo a veterinária Raquel Mota da Silveira, as raças definem alguns aspectos de dominância, que são docilidade ou agressividade. "Em um animal sem a raça definida teremos uma interrogação neste aspecto, mas quanto mais convívio e respeito o animal tem com os entes da casa, mais tranquilo ele se apresenta", conclui.

COMO AJUDAR

- **Paula Jabur**
E-mail: paulaja@hotmail.com.br
Fone: 9911-0076
Facebook "Animais para Adoção Floripa Paula Jabur"
- **Luciana de Moraes** - 99825750



ENERGIA.

DO BERÇÁRIO À FACULDADE.



www.energia.com.br



> E S T A N T E

História de amor incondicional

Convívio com Kat, que morreu precocemente, é tema de livro assinado por Heloisa Schurmann

Da redação

Os Schurmann são reconhecidos como a primeira família a completar a volta ao mundo a bordo de um veleiro, feito realizado há quase 30 anos e contado em cinco livros publicados entre 1995 e 2009 (veja box). Agora, Heloisa assina novo título, *Pequeno Segredo – A Lição de Vida de Kat Para a Família Schurmann*, no qual narra da chegada da filha adotiva à família até a morte da menina, aos 13 anos, em consequência do vírus HIV.

“A obra – que também vai virar filme – conta uma história sobre os presentes dados pelo acaso, que permanecem mesmo quando nos são tirados. Sobre como um filho, biológico ou não, pode modificar por completo a nossa vida. E, acima de tudo, sobre até onde podemos ir quando so-

mos tocados pela força do amor incondicional”, diz Heloisa.

Kat era filha do australiano Robert e da brasileira Giane, que ele conheceu quando trabalhava em uma companhia de exploração de gás em uma comunidade chamada Carauari, distante três dias de barco de Manaus.

O casal conheceu os Schurmann quando esses estavam ancorados na Austrália, dando início a uma sólida amizade: por meio de cartas, souberam da gravidez de Giane e do nascimento de Kat. Anos mais tarde, ancorados no Rio de Janeiro, reencontraram Robert, que relatou a morte da esposa (contaminada em uma transfusão

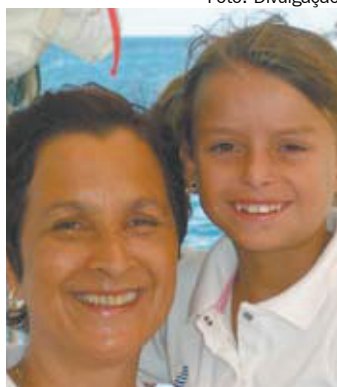


Foto: Divulgação

de sangue) e a doença dele e de Kat. A família decidiu, então, adotar a criança, que viveu dez anos ao lado deles, antes de morrer de parada cardíaca, aos 13 anos.

“Kat ficava bem seis meses, um ano, e começava a baixar a imunidade e tinha que trocar de remédio”, diz Heloisa, que manteve o segredo

de Kat guardado a sete chaves até pouco antes de ela falecer, com o intuito de protegê-la contra preconceitos em relação à doença.

Heloisa Schurmann graduou-se como professora de inglês na New York University e, em Florianópolis, foi proprietária de uma escola de inglês. Leitora apaixonada

do escritor francês Jules Verne, ela, que transformou seu hobby de escrever em profissão, coordena o planejamento dos projetos da Família na área educacional, faz palestras em empresas de todo o país e desdobra-se para garantir o bem-estar da tripulação a bordo.

SERVIÇO

O QUÊ - Lançamento do livro *Pequeno Segredo – A Lição de Vida de Kat* para a Família Schurmann (Ed. Agir, 320 pág., R\$ 39,90), bate-papo e sessão de autógrafos com Heloisa Schurmann

QUANDO: 9 de maio, 19h30.

ONDE: Livrarias Catarinense, no Beiramar Shopping - rua Bocaiúva, nº 2.468, piso Joaquina, Centro, em Florianópolis.

“ Não me venham dizer que o esporte é apenas um time. Não. Se uma equipe entra em campo com o nome do Brasil e tendo por fundo musical o hino pátrio é como se fosse a pátria de chuteiras.”

Jelson Rodrigues

O maior espetáculo da Terra vai começar. E o primeiro capítulo é agora, com a Copa das Confederações da FIFA Brasil 2013™. No ano que vem, o Brasil não vai fazer só mais uma Copa do Mundo. Vai fazer a melhor Copa de todos os tempos. Vamos mostrar ao mundo que, além do país do futebol, somos também o país da inclusão social, da criatividade, das oportunidades, da superação. Somos 200 milhões de brasileiros que jogam juntos. Somos “A Pátria de Chuteiras”.

GOVERNO FEDERAL

copa2014.gov.br
twitter.com/copagov
facebook.com/CopaGov



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Acesse www.imagemdailha.com.br
e surpreenda-se com a Versão Digital

7

verde & cia
garden center

Voto do bem

729 "irmãos" estão aptos a votar, dia 6, nas eleições para provedor da Irmandade Nosso Senhor dos Passos, associação beneficente que atende o Imperial Hospital de Caridade.

O atual provedor, José Carlos Pacheco, disputa a reeleição contra Valter Konell. O eleito terá mais tempo no cargo, já que o mandato dos provedores acaba de ser ampliado de dois para quatro anos.

Pegadas

A herança do megaempreiteiro paraense Cecílio do Rego Almeida, morto em 2008, virou motivo de briga familiar.

A Ilha era um dos seus refúgios favoritos. Durante mais de 20 anos, passou longas temporadas numa propriedade na praia do Santinho.

Graxa

A restauração do asfalto de boa parte da Beira-mar do Estreito danificado pelo "arrancadão", no último dia 14, não será a curto prazo. A decisão da Prefeitura é cobrar o prejuízo, judicialmente, dos organizadores.

O evento levou o prefeito Cesar Souza Júnior a baixar um decreto aumentando o rigor para autorização de eventos na avenida. Suposto padrinho político do "arrancadão", o vereador Badeko ainda não se manifestou oficialmente sobre o assunto.

Hey Jude

O retrato de Paul McCartney pintado por George Peixoto para o camarim do show ano passado, na Ressacada, está tendo um destino nobre.

O quadro vai ficar junto ao piano do músico e publicitário Maurício Peixoto, filho do artista.



Fotos: Angelo Santos

Megafone

Polêmica à vista.

Está confirmada para o dia 25 a terceira edição da "Marcha das Vadias" de Florianópolis. O objetivo, segundo os organizadores, é protestar contra a "cultura do estupro". O combate ao machismo, homofobia e racismo também são bandeiras.

Personagem

A biografia do radialista e publicitário Antunes Severo foi um dos destaques da 6ª Feira Catarinense do Livro, na Alfândega.

A autora, Ana Lavratti, autografou a obra ao lado do próprio biografado.

Ele disse...

"O que mais chama a atenção é a construtora responsável pela obra, a Progredior. Pelo nome, deve garantir um trabalho de grife" (José Roberto Gonçalves, o popular "Zé Gordo", comentando nas redes sociais sobre a revitalização do Terminal Rita Maria)

Van

Mais uma turma de convidados subiu a Serra Catarinense, dia 4, rumo ao novo Espaço Gourmet da vinícola Monte Agudo, em São Joaquim.

Os vinhos da casa foram harmonizados pelo chef Victor Gomes, que assinou o almoço para os privilegiados visitantes.

Francine Mendes (à esq.), Dih Vicente e Manuela Meller na inauguração da primeira loja da grife carioca Mário Filó em Santa Catarina, no Beiramar

Esqueleto

Depois que a Prefeitura decidiu demolir a arquibancada da Federação de Remo, junto à cabeceira da Ponte Pedro Ivo, ganhou novo impulso a corrente que defende a demolição do "Memorial ao Miramar" inaugurado, sob críticas, em 2001.

Num documentário reexibido recentemente na TV aberta, o escritor Salim Miguel é curto e seco: "Aquilo lá é um escárnio com a população".

Pole

Advogado e jornalista com passagens por "O Estado" e outros veículos, João dos Passos Martins Neto deixou o cargo de procurador geral do Estado para concorrer na lista sêxtupla da OAB para desembargador do TJ-SC.

Nos meios jurídicos, é considerado um dos favoritos na disputa. Filho do ex-presidente do TJ João Martins, o candidato leva outra vantagem estratégica, lembrada com bom humor por amigos: nasceu em Lages, cidade-natal do governador Raimundo Colombo, a quem caberá, no final, assinar a nomeação.



Luisa Tremel do Valle Pereira, da Bobstore, também prestigiou o coquetel pilotado pelas sócias Francine Mendes e Manuela Meller

10 MEGA
POR
R\$29,80
+ **WI-FI GRÁTIS**
MÊS

NO NET COMBO HD, POR 5 MESES

ASSINE JÁ:
4004-8844

NET
O MUNDO É DOS NETS

Oferta válida até 31/5/2013 para novas assinaturas de qualquer NET Combo HD com o NET Virtua 10 Mega. O custo das ligações realizadas com o NET Fone não está incluído no valor do pacote. A velocidade anunciada, de acesso e tráfego na Internet, é a máxima nominal, estando sujeita a variações decorrentes de fatores externos. Consulte as condições desta oferta em sua cidade e as características e disponibilidade técnica para instalação em seu endereço dos serviços ligando para 4004-8844 ou acessando www.netcombo.com.br/10mega.

> CULTURA

Bacana e, melhor ainda, de graça

Cidade conta com espaços que oferecem programação diversificada e de qualidade

Carla Pessotto

Uma reclamação recorrente é a de que Florianópolis não tem opções culturais de qualidade. Mas um olhar mais atento aos espaços disponíveis na cidade permite questionar essa idéia. Locais como Fundação Cultural Badesc, Museu de Arte de Santa Catarina (Masc), Sesc Prainha e, porque não, os shoppings, oferecem eventos interessantes relacionados às artes visuais, cinema, teatro, dança e música, todos gratuitos.

A Fundação Badesc é um exemplo que há alternativas boas e acessíveis na Capital. O casarão de 1920, totalmente restaurado, virou ponto de encontro de artistas, escritores, diretores, produtores e de um público cada vez maior e eclético. Há salas multiusos, ocupadas com exposições de arte e lançamento de livros, cineclube com 45 lugares e sessões diárias, cursos, palestras e atendimento de arte-educadores para interessados. “A proposta é movimentar e instigar as atividades culturais na Capital e região, reunindo pessoas interessadas em arte, com uma programação diária”, afirma Lena Peixer, diretora de Artes.

Nas exposições, são priorizados a arte contemporânea e os artistas que têm obra representativa e instigante, caso da mostra “Barroco Bruto” em celebração aos 50 anos da arte de Eli Heil, em 2012, e a “(Des)montar paisagens”, de Fernando Weber, que permanece aberta entre 9 de maio e 7 de junho. “E o cineclube privilegia filmes poucos exibidos no circuito comercial e títulos clássicos”, diz ela.

SESC PRAINHA

O Sesc Prainha também tem destaque no cenário: conta com teatro (programação de terça a domingo), biblioteca, salas de dança e música. “O objetivo de tudo isso é oferecer à comunidade diferentes

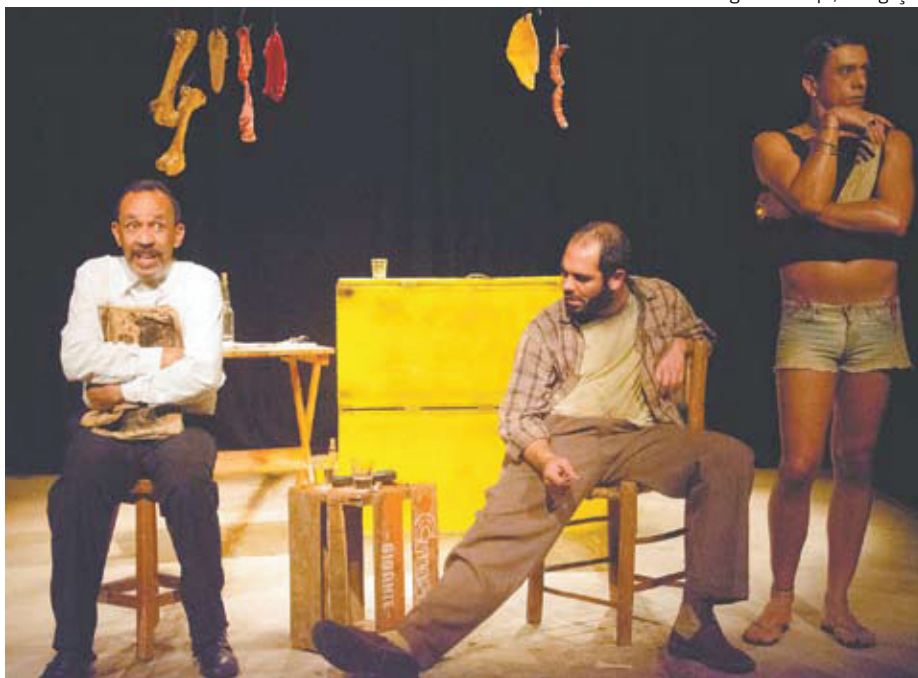


Foto: Rodrigo Sambaqui/Divulgação

Come 13 prêmios, o espetáculo “Cru”, da Cia. Plágio de Teatro, de Brasília, esteve no palco do Sesc Prainha

ONDE ENCONTRAR

- Fundação Cultural Badesc - fundacaocultural.badesc.gov.br
- Sesc Prainha - sesc-sc.com.br
- Casa da Alfândega - fcc.sc.gov.br/casadaalfandega
- Beiramar Shopping - shoppingbeiramar.com.br
- Shopping Iguatemi - iguatemiflorianopolis.com.br
- Floripa Shopping - floripashopping.com.br

vivências estéticas e ampliar o repertório cultural”, diz a técnica de Cultura Patrícia Galeli. Segundo ela, um dos destaques da programação é o Festival Palco Giratório, que será realizado durante todo o mês de setembro, mas ao longo do ano há projetos como o Sonora Brasil, Circuito Sesc de Música, EmCenaCatarina, Baú de Histórias e Maratona de Contos, entre outros. Entre sete de maio e sete de julho, estará aberta a exposição “Mãos para Ver”, de Márcia Cardeal.

“E, em 2013, pela primeira vez, o Sesc Prainha foi corealizador do Festival Nacional do Conto, único evento sobre o

Foto: Divulgação



“Anúncio Astronauta”, de Fernando Weber: exposição da Fundação Cultural Badesc



Foto: Divulgação

Releitura de O Beijo de Klimt, de Luciano Martins: mostra no Iguatemi

destaques é o Domingo é Dia de Teatro, com encenações, fantoche e espetáculos musicais e educativos, na maior sala do Cinesystem, com capacidade para 500 pessoas. Durante todo o ano, haverá exposição de reproduções de importantes artistas nos corredores, resultado da parceria com a plataforma Doncl, que quer tornar a arte acessível para diferentes públicos. No Beiramar, em abril, aconteceu a “Elvis Forever”, a maior mostra itinerante de artigos relacionados cantor da América Latina, com mais de 300 artigos, mostrando um pouco de cultura pop.

CASA DA ALFÂNDEGA

Bem no coração na cidade, em um prédio de 1876 de arquitetura neoclássica, considerado monumento nacional, a Casa da Alfândega abriga a Galeria de Artesanato, um bom lugar para conhecer recortes da cultura catarinense. Atualmente, estão cadastrados 167 artesãos vindos de várias regiões do Estado. Ali é possível apreciar algumas jóias da produção artesanal em peças em cerâmicas, madeira e barro, pinturas e desenhos, além das tradicionais rendas de bilro e crivo. O acesso é gratuito e às peças estão à venda.

gênero na América, que ocorreu em março e trouxe escritores de vários estados”, destaca.

SHOPPINGS

Os shoppings da cidade e região se consolidam cada vez mais como espaços de manifestações artísticas. Exposições de pinturas e fotografias, shows musicais e espetáculos teatrais são boas opções de entretenimento. No Iguatemi, um dos

Foto: Marcio Henrique Martins/Divulgação FCC



Boi-de-mamão: na Casa da Alfândega, recortes do fazer catarinense

OUTROS ESPAÇOS GRATUITOS

- **Masc** – Exposição permanente com parte do acervo, renovada periodicamente. Até 12/5, mostra Pinceladas de Luz, da fotógrafa Lair Bernardoni - www.masc.sc.gov.br
- **Galeria Municipal de Arte Pedro Paulo Vecchietti** – Até 21/6, sedia a exposição com as fotografias vencedoras da 19ª Maratona Fotográfica. www.pmf.sc.gov.br/entidades/franklincaes/
- **Fundação Hassis** – Exposição permanente com parte do acervo do artista, renovado a cada seis meses. www.fundacaohassis.org.br
- **Museu Victor Meirelles** – Reúne importante parcela do acervo do artista. Até 28/7, exposição Palavras Fluidas, de Érica Kaminishi. www.museuvictormeirelles.gov.br/

guia Gastronômico

Foto: Sérgio Vignes/Divulgação

**DIRET
DO CAMPO**

**Frutas e Verduras
Todos os dias**

R\$ 1,39KG

Av. Beira Mar Norte - Agrônômica
Fone: 3228-8674

PARA TODOS OS PALADARES

**Brasil Sabor reúne 80
restaurantes em todo
o Estado, com receitas
preparadas especialmente
para o evento**

• Página G4

Foto: Divulgação



*Bruxa é um dos rótulos
produzidos na Ilha*

BEBIDA

**Cerveja artesanal
ganha adeptos**

• Página G5

*Robalo e
Ratatouille
em Aroma de
Moqueca é
um dos pratos
inscritos*



**DIA DAS MÃES
HIPPO**

**O MELHOR TEMPERO
SEMPRE É O AMOR.**

hippo.com.br

 **HIPPO** VOCE
bem
AQUI

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares.

E-mail: ceresazevedo@gmail.com

Fones: (48) 3209-8439 - 9162-8041



> VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

Sommelier da Miolo Wine Group e Santa Adega Vinhos Finos

E-mail: eduardomaraújo@hotmail.comSite: <http://www.vinho365.com.br>

Fone: 3234-1296



É possível Comer bem, com charme e bom preço

Você já ouviu falar em "bistronomia"?

Essa é uma mania que está se espalhando pela Europa e que já chegou aqui também.

Pequenos restaurantes charmosos, com decoração despojada, serviço de qualidade, poucas opções no cardápio, gastronomia autoral (com toque especial do chef) e preços honestos: essa é uma perfeita tradução para bistronomia.

Esse formato não é tão novo assim. Surgiu em Paris nos anos de 1990, com Yves Camdeborde. Chef renomado, cansado de lidar com os altos custos da alta gastronomia, ele resolveu investir na nova ideia e abriu o La Régalade. A proposta fez tanto sucesso que outros chefs aderiram ao conceito.

Após 12 anos à frente do La Régalade, Camdeborde inaugurou em 2005 o Le Comptoir du Relais, em Saint-Germain (Paris). Lá, é melhor não arriscar chegar sem reserva. Mas vale à pena ir. Ambiente despojado, cheio de charme, onde você desfruta de gastronomia de qualidade, sem luxo nem ostentação. E até mesmo em noite fria o cardápio pode ser desfrutado nas mesinhas da calçada, pois sobre a cadeira há deliciosas e aconchegantes mantas para aquecer

o corpo, já que a alma será aquecida pela saborosa comida e os deliciosos vinhos. Chic e elegante, mas sem pompa!

No interior da França, por onde viajei por dez dias, pude desfrutar de muitos restaurantes com esta proposta também. Pequenos espaços aconchegantes com decoração charmosa, pratos saborosos e com ingredientes da estação, outro detalhe que é bastante trabalhado neste novo conceito. Os cardápios são reduzidos, mas sempre tem a opção do dia que inclui entrada, prato principal e sobremesa ou um tipo de queijo, já que o francês não sabe viver sem ele.

E o preço, ah, sempre muito justo e adequado a qualidade do ambiente, serviço e gastronomia que você desfruta.

O bom de tudo isto é que aqui no Brasil já temos adeptos deste movimento. Em muitas cidades encontramos restaurantes aderindo esta proposta.

Pode-se dizer que é o luxo sem pompa. E quem não gosta de comer bem, em um espaço agradável sem correria, pagando um preço honesto?

Bem, vou ficando por aqui. Na próxima coluna tem um pouco mais sobre a viagem.

Um mês de maio cheio de luz para todos e muito especial para todas as mães.

Feliz dia das Mães.

Logística em uma feira de vinhos

Na última semana estive visitando novamente a Expovinis, maior feira de vinhos da América Latina, e observando as novidades e tendências do mercado. A feira já é tradicional e faz parte do calendário como um dos mais importantes eventos do setor, sendo uma parada obrigatória para fazer novos negócios, descobertas, rever os amigos de outras cidades ligadas ao vinho e também conhecer novidades.

Mas, visitar uma feira dessas não é tarefa fácil, são mais de 400 expositores e milhares de vinhos para serem degustados, além dos eventos paralelos de degustação e aulas. Aliás, os dias que antecedem a Expovinis são cheios de eventos em outros locais de São Paulo, onde importadoras e associações aproveitam a concentração de pessoas ligadas ao setor para realizar encontros de degustação e apresentação de portfólio.

Bom, mas estava falando de como é complicado montar uma logística para visitar uma feira desse porte, onde os estandes são espalhados sem uma ordem lógica, exceção aos montados em conjuntos por associações nacionais como Acaavit, Ibravin e internacionais como a Wines of Chile e Viniportugal, que conseguem agrupar diversos produtores de cada região, facilitando o trabalho. O restante da feira é dividido em grandes empresas importadoras e vinícolas nacionais, deixando o visitante de primeira viagem um pouco confuso e tendo que dar diversas voltas.

Como meu trabalho exige o conhecimento técnico de diferentes vinhos, minha intenção na feira é conhecer coisas novas e provar muito vinho. Por isso, procuro sempre saber com antecedência quem são os expositores e tentar montar um esquema de visitação, no qual eu consiga provar os vinhos de uma maneira mais racional e buscando sempre o que ainda

não conheço.

São três dias, então, pode-se dizer que geralmente divido os dias começando com vinhos brancos e tintos mais leves e, por isso no primeiro dia passei um bom tempo nos estandes da França, principalmente Vale do Loire. No final do dia já evoluímos pros vinhos mais estruturados, indo para o canto da Itália, onde provei vinhos deliciosos da Sardenha ao Piemonte. Esse primeiro dia reservei para degustar tudo que não conheço e que não tem importador no Brasil.

No segundo dia, geralmente vou atrás de dicas de amigos que provaram algo bom em algum estande que ainda não fui, começo também a degustar novidades de produtores já conhecidos, ou novas safras, como fiz no estande da Miolo, com o lançamento do novo Testardi Syrah e do Quinta do Seival Cabernet Sauvignon 2011.

É bom reservar uma hora para assistir alguma "master class" de interesse que, no meu caso, foi uma palestra com o crítico Rui Falcão sobre a região do Alentejo. É fundamental provar os vinhos com uma orientação de quem conhece profundamente a região e seus estilos.

E finalmente, ao fim do segundo dia se ainda tivermos tempo, e também no terceiro, abrimos espaço para o de sempre, para voltar a algum produtor ou estande que gostamos e pra relaxar um pouco mais. São nesses períodos que o consumidor final, sem conexão profissional com o mercado, tem a chance de visitar a feira. Sempre lembrando que nesses eventos é extremamente desagradável beber grandes quantidades de vinho e acabar ficando embriagado, por isso a degustação é técnica e o vinho em sua grande maioria é descartado. Não tem coisa pior do que atender pessoas alteradas em meio a um evento profissional.

Acesse: www.imagemdailha.com.br

Leia na versão digital a receita de Croque-Monsieur Gourmet

MAIO

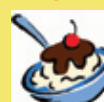
é o mês da PROMOÇÃO



Ceres Azevedo
Café & Cia

- Rodovia - SC 401, nº 4232
- Sentido Praias - Centro • Saco Grande
- Fone: 3234-0000
- Dentro do Verde & Cia Garden Center

Terça-Feira mais Doce:



Todas as terças-feiras, a sobremesa* é POR NOSSA CONTA!! Isso mesmo, você escolhe alguma opção de almoço e a sobremesa é por conta do Café!

*Consulte as opções de sobremesa do dia no Café

Quarta-Feira Natural:



Sucos de limão ou laranja, acompanham qualquer uma das nossas opções de almoço!! E o melhor de tudo, é POR NOSSA CONTA!

Quinta-Feira do Cafézinho:



Você pede o almoço, e no final, o café* é cortesia..

*Promoção válida para os seguintes cafés: Expresso puro, Expresso com Leite ou Cappuccino.

Sexta-Feira Cheers:



Almoce no Café e a taça de espumante, é POR NOSSA CONTA, para brindar e entrar no clima do Fim de Semana.

> ELAS MERECEM

Folga na cozinha

O Dia das Mães é excelente oportunidade para maridos e filhos exercitarem os dotes culinários e ainda agradar alguém tão especial

Da redação

O Dia das Mães é a oportunidade de que temos para lançarmos mão de receitas com ingredientes e temperos diferenciados e prepararmos uma refeição pra lá de caprichada para elas. Com a ajuda de quem entende do assunto, a idéia é surpreender com um cardápio que inclui prato salgado e sobremesa.

Torta de Framboesa

Ingredientes:

Massa – 1 pacote de biscoito tipo maisena moído (180g), 5 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente (100g)

Recheio – 1 xícara (chá) de açúcar de confeitado (115g), 2 e ½ xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado (500g), 1 e ½ xícara (chá) de ricota fresca processada (225g), 2 xícaras (chá) de polpa de framboesa (400g), 4 colheres (chá) de gelatina em pó incolor (16g), 5 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina (75ml).

Cobertura – 1 xícara (chá) de açúcar refinado (160g), 1 xícara (chá) de polpa de framboesa (200g).

Modo de fazer:

Massa - Misture o biscoito e a manteiga até obter uma massa compacta. Distribua no fundo da fôrma e asse no forno preaquecido. Reserve, na fôrma, até esfriar. Despeje o recheio e mantenha na geladeira por cerca de 5 horas, até firmar. Desenforme, espalhe a cobertura e reserve sob refrigeração até o momento de servir.

Recheio – Na velocidade mínima da batedeira, bata o açúcar de confeitado com o creme de leite até obter um creme espesso.

Sem bater, junte a ricota até homogeneizar. Junte a polpa de framboesa e a gelatina previamente hidratada na água e derretida no banho-maria e misture delicadamente. Utilize imediatamente na montagem.

Cobertura – Cozinhe a polpa de framboesa com o açúcar, mexendo de vez em quando, até obter uma calda ligeiramente espessa. Utilize fria.

Receita: Açúcar União - Casa União



Foto: Divulgação

Lombo de robalo com pesto de azedinha e aipim rösti

Foto: André Vasconcelos/Divulgação



Ingredientes: 800 gramas de filé de robalo (só a parte superior, sem utilizar a barriga), manteiga de garrafa, sal, pimenta moída a gosto.

Modo de fazer: Limpe os filés e separe em quatro porções deixando todas as peças com tamanhos semelhantes. Tempere com sal e pimenta branca. Em uma frigideira de fundo grosso, coloque a manteiga de garrafa até cobrir toda sua área e esquente. Doure os lombos de robalo dos dois lados. Reserve.

Pesto de azedinha

Ingredientes: 1 maço grande de azedinha (pode ser substituído por agrião ou rúcula), 150 ml de azeite extra virgem, 3 dentes de alho amassados,

2 colheres de sopa de castanhas de caju, suco de meio limão (de preferência, o vermelho), gostas de pimenta verde a gosto, sal a gosto.

Modo de fazer: Tire o caule central das folhas e bata com todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea. Reserve.

Aipim rösti

Ingredientes: 400 gramas aipim amarelo cozido ao dente, 50 ml de manteiga de garrafa, 100 gramas de queijo coalho ralado grosso, 4 fatias de tomate maduro e firme, 1 talo de alho poró picado em quadradinhos, 100 gramas de castanha do Pará moída, 1 colher de sopa de salsa e cebolinha picados, óleo de canola, sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Em uma panela de fundo grosso, refogue o alho poró na manteiga e doure as castanhas do Pará. Acrescente a mandioca e refogue amassando grosseiramente. Deixe esfriar. Acrescente o restante dos ingredientes e tempere com sal e pimenta. Enforme em aros e depois doure na frigideira com óleo de canola. Em seguida doure os tomates temperados com sal e pimenta

Montagem do prato: Coloque o aipim no centro do prato e por cima a fatia de tomate. Finalize com o lombo de robalo. Regue o prato com o pesto de azedinhas e coloque algumas gostas de azeite de dendê morno.

Rendimento: 4 porções

Receita: André Vasconcelos (Bistrô Muito Além do Jardim)



MÃE A GENTE NUNCA ESQUECE

Presenteie quem você ama com pijamas, camisolas e robes da Bite Confeções

Linha Feminina – Masculina – Infantil

Rua Rafael Bandeira, 334 • Centro • Fone: 3223-5353



> E V E N T O

Maratona gastronômica

Até 31 de maio acontece o Brasil Sabor que, em Santa Catarina tem a participação de 80 restaurantes.

Foto: Divulgação



Na Arena Gastronômica, chefs revelam ao público os segredos de seus pratos

Carré à Moda Asiática, do D.O.C Cucina&Co



Fotos: Sérgio Vignes/Divulgação

Realizado simultaneamente em todo o país pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), em Santa Catarina o Brasil Sabor envolve 80 restaurantes de nove cidades, até o dia 31 de maio.

Será um mês de intensa atividade, com os estabelecimentos inscritos divulgando as principais estrelas de seus cardápios - com ênfase à comida do lugar - e também colocando à disposição um prato pela metade do preço em pelo menos dois períodos da semana. "Estamos muito contentes e estes números são prova do

sucesso do evento e da confiança do setor no retorno do mesmo", afirma Fábio Queiroz, presidente da Abrasel em Santa Catarina.

Já o Beiramar Shopping vai sediar o evento paralelo Arena Gastronômica, no Beiramar, entre 7 e 19 de maio, de segunda a sábado, entre 17h30 e 21h30; e no domingo, das 16h às 20h. É um local onde chefs terão à disposição uma cozinha gourmet e vão revelar ao público os segredos de seus pratos. A Arena também vai sediar oficinas, workshops e a etapa do Campeonato Estadual de Coquetelaria, no dia 13.

Camarão Tropical, do Canto do Mar Ingleses



Combinações irresistíveis

Um dos restaurantes inscritos no Brasil Sabor/SC, o Antonio's selecionou uma receita especialíssima, o **Bacalhau do Vô Dudu (foto)**, com lascas de bacalhau refogado com azeitonas, tomates e cebola servido em uma cama de batatas gratinadas com catupiry. A receita, preparada pelo chef Antonio Carlos Correia, é composta ainda por pimentões amarelos, vermelhos e verdes, azeitonas, ovos de codorna e tomates. No restaurante, além desse prato, é possível ainda apreciar Bacalhau à Carmem ou o Caçarola Gallega, entre outras opções deliciosas.

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



Risoto de camarão com vieiras

Também o chef Adilson Lucinda, do **Toca de Jurerê**, caprichou na escolha do prato participante do Brasil Sabor-SC: **Risoto de camarão com vieiras (foto)**, um selecionado de camarões e vieiras frescas a base de prosecco e alho poró. Na receita, além dos ingredientes-chaves, açafrão, parmesão, cebola e manteiga garantem o sabor único. Outros destaques da casa são o Risoto à Toca de Jurerê e os Camarões Flambados no Conhaque, que estão entre os mais pedidos da casa.

- Toca de Jurerê
- Rua Acácio Melo, 78 - Jurerê
- Fone: 3282-1188



Fotos: Sérgio Vignes/Divulgação

Rondelli Bravíssimo

O **Pappatore Forneria**, casa de massas tradicional da Via Gastronômica de Coqueiros, elaborou o **Rondelli Bravíssimo (foto)** para participar do Brasil Sabor deste ano. A receita desenvolvida pelo chef Ailson Francisco Martins harmoniza ingredientes leves e saudáveis como a ricota, peito de peru defumado, brócolis e nozes que combinados resultam em um saboroso prato.

Além deste, a casa conta com cardápio variado que tem como destaque o Fettuccine alla Giuliana e o Filetto al Chef, medalhão de filet mignon com berinjela e abobrinha em lâminas, mussarela de búfala e presunto de Parma.

- Forneria Pappatore
- Rua Des. Pedro Silva, 2450 - Coqueiros
- Fone: 3249-0990



> BEBIDA

Busca pelo prazer diferenciado

Cerveja produzida artesanalmente, com mais sabor e aroma, ganha novos adeptos

Daniela de La-Rocque

O mercado de cervejas artesanais está em expansão, motivado pela busca cada vez maior de um produto diferenciado daquele se encontra, às centenas, nas gôndolas dos supermercados. “Normalmente é água com gosto de cerveja”, atesta o administrador de empresas Alex Luis Pereira, de Florianópolis, que recentemente se inscreveu em um curso de produção artesanal da bebida.

Uma das características mais marcantes da cerveja artesanal é, claro, o sabor, resultado do fato de conter mais cevada do que rótulos industrializados. “E por ser produzida em pequenas quantidades, os ingredientes são criteriosamente selecionados, resultando em uma bebida mais saborosa e aromática”, afirma Filipe Costa, proprietário da Cerveja Sambaqui.

Até hoje, quando se pensa nessa produção artesanal, uma das primeiras imagens que vêm à mente é daquela feita em terras de descendentes alemães, caso de Joinville e Blumenau. Mas esse cenário está mudando: hoje, dos 130 filiados à Acerva Catarinense (Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina), 50% estão na Grande Florianópolis.

ENCONTRO DE AMIGOS

Mas a produção artesanal, por aqui, ainda não é um negócio consolidado e, sim, funciona mais como um hobby ou “um encontro de apaixonados por cervejas”, como define Max Prujansk, um dos fundadores da Acerva e também criador do rótulo Traíra, que vem sendo destaque nos blogs especializados em cervejas especiais.

É quase como uma grande confraria, com encontros regulares a cada 15 dias, para degustar o resultado de encontros anteriores – a cerveja só pode ser consumida após 30 de fermentação –, trocar idéias e testar ingredientes e receitas. “O interesse em fazer uma cerveja caseira é que se pode seguir o gosto pessoal. Não precisa consumir um produto formatado”, ensina Max.

Ronaldo Dutra, advogado e criador da cerveja Bruxa, concorda com ele. “O prazer está em ver a satisfação das pessoas com a cerveja feita em casa, esses momentos entre amigos são únicos”, diz, orgulhoso com os dois concursos já conquistados com a marca, um realizado pela Bierland, de Blumenau, e outro pela Strong Scotch Ale, de São Paulo.



Max Prujansk, um dos fundadores da Acerva e criador da Traíra: encontro de apaixonados por cervejas

PARA FAZER EM CASA

Para produzir cerveja artesanal é preciso ter panelas de grandes dimensões, fogareiros de alta pressão, moador de cereais, chiller, bombonas para fermentar, colher grande, balança para medir ingredientes e termômetro para medir temperatura do processo na parte de fermentação e na mostura. Segundo Max Prujansk, o investimento é de cerca de R\$ 800.

NEGÓCIO

Para outros, como Costa, proprietário da Sambaqui, no entanto, a produção começou também caseira e, desde abril de 2013, se tornou um “business”. Atualmente, a fabricação é realizada nas instalações da Kiezen, em Guabiruba, no Vale do Itajaí. “Depois, trazemos os barris para a Ilha, onde realizamos a comercialização, que atende o mercado local”. Hoje, são mil litros produzidos mensalmente, nos rótulos Sambaqui Blond Ale e Weiss. “No inverno, nossa aposta será a Sambaqui Doppelbock”, antecipa.

SAIBA MAIS

www.acervacatarinense.com.br
www.cervejasambaqui.com.br
www.facebook.com/cervejariabruxa

Foto: Daniela de La-Rocque



Sambaqui e Bruxa: dois rótulos produzidos em Florianópolis

Fotos: Divulgação

A sua parcela do IPTU completa o meio ambiente.

Pague em dia sua parcela e ganhe 5% de desconto.

Dia 9 de maio vence a 3ª parcela do IPTU. Pague em dia pra nada faltar. E atenção: se você não recebeu o boleto, procure o Pró-Cidadão ou a Secretaria Municipal da Receita. E se você ainda não pagou a primeira parcela, regularize sua situação em uma agência bancária ou na lotérica.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS

Mais informações: 3251.6400 ou 3251.6817

> ESPAÇOS SURPREENDENTES

Francês com toque brasileiro

Novo cardápio do Joy Joy Bistrot aposta na mistura de técnicas francesas com ingredientes nacionais

Foto: Divulgação

Da redação

Foto: Rogério Amendola/Divulgação

Desde março em novo endereço, na rua Bocaiúva, no Centro, o Joy Joy Bistrot também renovou o cardápio, sob a responsabilidade da chef Joyce Francisco, com gastronomia contemporânea em um mix de técnicas francesas e ingredientes bem brasileiros.

Um dos pratos incorporados é o “Caiçara”, preparado com peixe branco em crosta de urucum e castanhas sobre cama de tapioca e bouillon ao tucupi. Elementos tipicamente nacionais, mas que recebem toques de requinte e sofisticação em seu preparo.

Já para uma sobremesa bem brasileira, a sugestão é o “De onde vem”, que aproveita de uma tradicional iguaria nordestina, a tapioca, para criar um surpreendente sabor junto ao doce de leite, sorvete de banana e iogurte com farofa de cuca. O sucesso da releitura do tradicional Sagú, preparado com pérolas de tapioca imersas em calda de vinho e uvas brancas, sor-



“Caiçara”: peixe branco em crosta de urucum e castanhas sobre cama de tapioca e bouillon ao tucupi

vete de uva, crème anglaise e finalizadas em uma aromática calda de vinho tinto e especiarias ainda podem ser degustado, dentre tantas outras saborosas opções.

São quatro espaços: lounge, café, salão principal e salão superior, que pode ser usado em eventos particulares. A decoração, proposta pela chef, segue a linha do endereço antigo, com destaque para a cozinha exposta, no qual o cliente poderá



Na decoração, o destaque fica por conta da cozinha exposta, o que possibilita ver o preparo da comida

ver seu prato sendo preparado enquanto aguarda.

O local também passa a funcionar como café, para o desjejum ou café da tarde. O funcionamento é de segunda a sábado, das 7h às 18h. No cardápio, deliciosos doces, como tarte, éclair, trufas, cupcakes, bavaoise de manga e maracujá; tortas de morango com chocolate e mineira; salga-

dos, como quiches, empadas; cafés gourmet, drinks a base de café, chás e cervejas artesanais.

SERVIÇO

**Rua Bocaiúva, 2090 – Centro,
Fone: 3333-1411
Horário: de Segunda a sábado,
das 07h às 00h**

> ONDE COMER BEM

A Rua Bocaiúva se consolida cada vez mais como ponto gastronômico da cidade. O Imagem da Ilha selecionou três espaços que se distinguem pela variedade e qualidade das opções oferecidas. Confira!

Vegano e vegetariano com opções

Fotos: Divulgação



A cada dia, mais pessoas eliminam a proteína animal do cardápio, seja por princípios, por recomendação médica ou por questão de gosto pessoal na hora de se alimentar. A dificuldade é encontrar opções de pratos que atendam essas necessidades e que sejam saborosos.

Veganos e vegetarianos não são mais obrigados a ficar somente na salada. O **Saúde no Copo** oferece a possibilidade de trocar a proteína de qualquer refeição ou lanche por um bife orgânico preparado com ervas finas. Nos lanches, a sugestão e destaque é o **Veggie, bauru inteiramente vegano (foto)**, que é servido com o smoothie original, feito com suco natural de fruta batido no gelo.

- **Saúde no Copo**
- Rua Bocaiúva, 1925 – Centro • Fone: 3039-1644
- Site: www.saudenocopo.com.br

De dar água na boca



Em Minas Gerais, tudo gira ou termina em volta da mesa e, nessa tradição, os doces têm importância especial. Muitas empresas do estado até hoje produzem doces de forma artesanal. O **Uai di Minas** oferecer um mix completo de opções que inclui a famosa **goiabada cascão sólida e cremosa (foto)**, além de marmelada e figada. Um dos destaques são os doces de leite, produzido com 90% de leite e apenas 10% de açúcar, cremoso e, assim, com menos calorias do que os similares. É possível degustar as iguarias no local, após o almoço caseiro, ou levar para apreciar em casa.

- **Uai de Minas – O Armazém Mineiro**
- Centro: R. Bocaiúva, 1959. Fone: 3224-0019
- Rio Tavares: Rod. Dr. Atônio Luiz Moura Gonzaga, 1167. Fone: 3334-0094
- Site: www.uaideminas.com

Almoço com pratos especiais



Um ambiente diferenciado é um grande atrativo na hora de escolher aonde almoçar. Acrescente a isso a oferta de dois pratos diferentes todos os dias, fora do cardápio, baseados na cozinha tradicional, mas com aquele toque especial do chefe. Essa é receita que vem fazendo sucesso no **Café da Corte**. A idéia é equilibrar o menu, oferecendo opções mais leves e outras mais robustas, para atender todos os gostos dos clientes e, entre elas, o Virado Paulista faz muito sucesso, assim como o **Filé de Tainha Grelhada, com Molho de Camarão e Arroz com Cascas de Laranja (foto)**. A mini-sobremesa e o café espresso são cortesia.

- **Café da Corte**
- Rua Bocaiúva, 1761 – Centro
- Na internet: www.facebook.com/cafedacorte

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Fotos: Divulgação

Presença Catarinense I

A Expovinis 2013 teve forte participação de vinícolas de Santa Catarina. Na foto, Adriana Borges de Freitas da Villa Francioni, Joyce Francisco, Joy Joy Bistrô, Daniela Borges de Freitas, presidente da VF e Fernando Araújo, da Santa Adega, no stand da Wine Station



Presença Catarinense II

O restauranteiro, double de enófilo, Jaime Barcelos, do Ostradamus, fez questão de conhecer as novidades e destaques do evento em São Paulo



Depois de mais de 10 anos na Europa, seis dos quais em Londres no Cavalry and Guards Club, o Chef Cadu Minutella agora comanda a cozinha do Café da Corte, na Bocaiúva



Dica de feijoada



Tradicional restaurante da cidade, o **Lindacap** está re-estreando, aos sábados, sua famosa feijoada, que há mais de 45 anos faz o maior sucesso. Como entrada, o caldinho de feijão, com ou sem álcool, batidas de limão, coco e maracujá e, para acompanhar os complementos torresmo, pinhão e pipoca. Na mesa principal, 20 itens para deliciar-se, com os ingredientes típicos da iguaria – lombo, costelinha, charque, lingüiça, entre outros –, além de acompanhamentos como pirão, couve mineira, aipim frito, banana e batata-doce. Ao final da refeição, mesa de sobremesas para ninguém botar defeito

- Restaurante Lindacap
- Rua Felipe Schmidt, 1162 - Centro
- Fones: 3222-4002 / 3028-0460
- Site: www.lindacap.com.br

“ É A SOLUÇÃO QUE TODO MUNDO ESTAVA ESPERANDO ”

Maria Ramos
Estudante - Florianópolis

PACTO DAS ESTRADAS

OBRAS E PROJETOS NA REGIÃO DA GRANDE FLORIANÓPOLIS

Construção do novo acesso ao Sul da Ilha e Aeroporto Hercílio Luz

Recuperação da Ponte Hercílio Luz

Duplicação do acesso a Ingleses (SC-403)

Recuperação das rodovias entre: Praia da Daniela e a SC-402 (SC-400)

Lagoa da Conceição e Ingleses (SC-406)

Rio Tavares e o Trevo do Erasmo (SC-405)

Pântano do Sul e o Morro das Pedras (SC-406)

São João Batista, Nova Trento e a SC-411 (SC-108)

Nova Trento, São João Batista e Tijucas (SC- 410)

Distrito de Claraíba e Nova Trento (SC-408)

Mais de **100** rodovias em obras

Mais de **2.000km** de obras em estradas

Investimento de mais de **R\$ 3 bilhões**

Conheça e acompanhe todas as obras em sc.gov.br/pactoporsc

GOVERNO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Infraestrutura

COBERTURAS COM VISTAS DE TIRAR O FÔLEGO.

Ainda bem que elas já vêm com ar-condicionado.

Entrega em novembro de 2015



NAVAL CLUBE
RESIDENCIAL

349 m² | 1 Suíte + 2 Dormitórios
3 Vagas de Garagem

Rua Orlando Odílio Koerich, 201
Novo Estreito - **(48) 3244 0720**

Pronto para morar



ALAMEDA DOMO
CLUB & RESIDENCE

425,05 m² - 3 Suítes
3 Vagas de Garagem

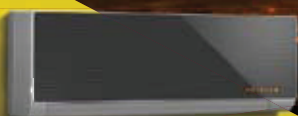
Rua Alba Dias Cunha, 147
Trindade - **(48) 3225 0099**

Pronto para morar

FAROL
Residencial

361 m² | 1 Suíte + 2 Dormitórios
2 Vagas de Garagem

Rua Eugênio R. Koerich (em frente à Marinha)
Estreito - **(48) 3244 0720**



COMPRE E GANHE!

Aproveite a promoção da Koerich Imóveis e reserve o topo para você.

Comprando uma cobertura, você ganha condicionadores de ar em todas as saídas do apartamento. Faça sua escolha e viva em um dos endereços mais desejados da cidade.



www.koerichimoveis.com.br



CRECI: 2529-J

Supervisão Imóveis

CRECI: 0916-J

Farol: Matrícula R/1 34.203 Livro2 - Registro de Imóveis do 3º Ofício Florianópolis. Naval: Matrícula nº 41.297 - 3º Ofício de Registro de Imóveis de Florianópolis. Alameda: Matrícula nº 98.663 R2 - 2º Ofício de Registro de Imóveis de Florianópolis. Imagens ilustrativas. Data de validade da promoção: contratos assinados de 20/04/2013 a 31/05/2013.