

JORNAL

images[®]

DA ILHA

guia
Gastronômico

ELEITOS

Conheça
os Favoritos
de 2013

• Páginas G3, G4 e G5

Foto: Leonardo Baier Araújo



Cousin (E), Correia, Machado e Barcelos são alguns dos vencedores

PATRIMÔNIO EM RISCO

Ao mesmo tempo em que edificações como o Mercado Público serão restauradas, imóveis particulares tombados na cidade estão em perigo

Foto: Leonardo Baier Araújo

• Página 3



Fotos: Divulgação

> A G E N D A

ARTES CÊNICAS

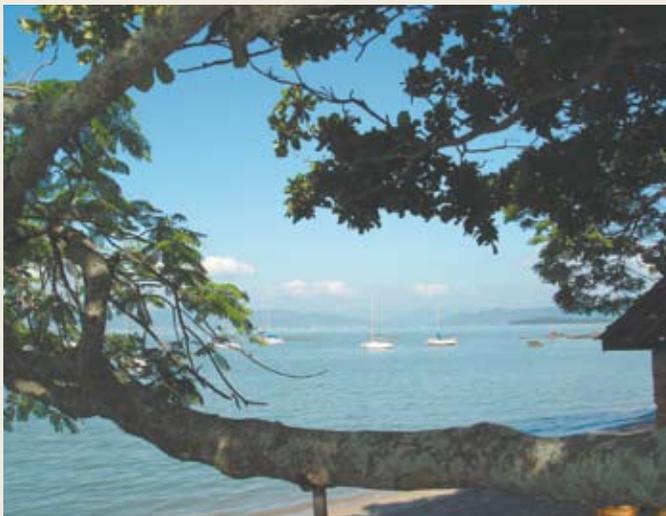
Maratona

Até 30 de setembro acontece, em Florianópolis, a 10ª edição do Festival Palco Giratório Sesc, maior evento de artes cênicas do estado. Teatro, dança, circo, música e intervenções urbanas integram a programação. No total, estarão em cartaz 33 espetáculos de 11 estados brasileiros (SC, RS, PR, RJ, SP, MG, PE, ES, MA, GO, BA). Toda a programação é gratuita e ocorre no Teatro do Sesc Prainha, Álvaro de Carvalho (TAC), Largo da Alfândega e em espaços públicos. No dia 18 será encenada a peça *O Fantástico Circo-teatro de um Homem Só* (foto), com a Cia Rústica, de Porto Alegre, às 20h, no TAC. A agenda completa pode ser consultada em palcogiratoriosc.com.br.



CONCURSO FOTOGRÁFICO

O *Imagem da Ilha* está convidando os leitores a compartilharem fotografias da cidade sob a luz do outono-inverno. Nessa edição, destacamos outras duas delas. Para participar, basta enviar a imagem, em boa resolução (mínimo de 300 dpi), para o redacao@imagemdailha.com.br, com nome, idade e profissão do autor e identificação do local retratado.



Santo Antônio de Lisboa
Antônio Cláudio Stringari Bancário aposentado

Baía Norte, com vista para o Cambirela com neve
Juliano Schaefer Martins Advogado, 34 anos



MÚSICA

Da Europa para Floripa

Considerada pela revista *Rolling Stone* a revelação musical de 2012, a cantora e compositora belga Selah Sue faz show em Florianópolis em 15 de setembro. Em apenas dois anos de carreira, tem 720 mil discos vendidos e mais de 13 milhões de visualizações no videoclipe da música *Raggamuffin*. Misturando rock elétrico, hip hop orgânico e soul-funk, Selah já subiu no palco ao lado de Prince e gravou uma música com o cantor de R&B Cee-Lo Green. Além disso, ela é presença confirmada no *Rock in Rio*. No Espaço Floripa, a partir das 20h. Informações em www.orthproducoes.com.

CONGRESSO

Bioética em discussão

Entre os dias 24 e 27 de setembro, Florianópolis sedia o 10º Congresso Brasileiro de Bioética, reunindo profissionais do país e exterior. A Bioética é um ramo da Biologia que surgiu na década de 1970 com o avanço das pesquisas genéticas e está relacionada com a Biologia, o Direito, a Ética, a Medicina e questões religiosas. Entre os temas atuais abordados estão pesquisas com células-troncos, clonagem, produção de transgênicos e eutanásia. Informações em <http://www.bioeticafloripa2013.com.br>.

TELEFONES ÚTEIS

Construções irregulares:
SMDU - 3251-4951
Pró-Cidadão - 156
Disque Ecologia (Fatma) - 1523
Tele-denúncias (SSP) - 1683
Defesa Civil - 199

> CARTA AO LEITOR

Em julho, agosto e setembro a oscilação de temperatura foi uma constante. Difícil não ficar gripado com este tempo. Inclusive, na semana passada, postamos informações do Govern



no do Estado em relação à pesquisa realizada sobre a incidência da gripe em SC. E, apesar da forte campanha na mídia, diversos

grupos de risco para a gripe não se vacinaram. Portanto, leitor acesse o site, leia a matéria, e se por acaso você achou que vacina era coisa de velho, aqui fica a dica: prevenir é melhor que remediar.

E o frio foi tanto e tão constante, que quero parabenizar duplamente os eleitos do Concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos. A noite de entrega do diploma de eleitos pelo voto popular, no Ceres Azevedo Café e Cia., estava fria e chuvosa, e ainda era uma segunda-feira. Ainda assim tivemos uma adesão de mais de 85% dos vencedores. Alguns não puderam ir por gripe na família. Confira a matéria com os ganhadores e um filminho com duas entrevistas com dois dos ganhadores no site do jornal.

Recentemente, alguns monumentos históricos da Capital foram incluídos no PAC das Cidades Históricas e, partir de agora, esses ícones da cidade terão sua história preservada. Mas como será preservado o importante conjunto de casas e casarões de séculos passados, que não foram incluídos no PAC, como a casa de Hercílio Luz, um de nossos maiores patronos? Confira a reportagem.

Na contracapa, trazemos a história de um dos mais importantes grupos de teatro do Estado, o Armação, antecipando os próximos projetos e falando dos 40 anos recém-completados.

Boa leitura!

Hermann Byron

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, Gabriela Morateli, Elida Hack Ruivo e Daniela de La-Rocque - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Carla Pessoto, Urbano Salles e Leonardo Azevedo Soares - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista responsável:** Carla Pessoto - 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

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

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

Jurerê Internacional: Doce de Pelotas (Jurerê Open Shopping)
SC-401: Verde & Cia Garden Center (Sentido Centro)

> C I D A D E

História quase esquecida

Casas e casarões de séculos passados, apesar de tombados, não têm a conservação necessária

Foto: Leo Baier Araujo

Gabriela Morateli

Florianópolis possui um importante acervo arquitetônico histórico, representado por edificações como a Alfândega, o Mercado Público ou as fortalezas que, em razão da importância, foram incluídas no PAC das Cidades Históricas e serão recuperadas nos próximos meses. Porém, há ainda outra parcela de prédios que têm igual relevância, mas que recebe menor atenção e recursos: são os casarões, alguns deles ainda dos séculos 18 e 19, boa parte em estado de conservação precário ou correndo risco de cair.

Segundo o Instituto de Planejamento Urbano de Florianópolis (IpuF), a capital possui mais de 500 prédios históricos tombados. Nesse número estão incluídos desde ícones da cidade como o Palácio Cruz e Souza e a Catedral Metropolitana até imóveis menores, de propriedade privada. O poder público não aplica recursos financeiros em patrimônios particulares e conservação dos imóveis tombados é de responsabilidade de seus proprietários.

De acordo com Maria Anilta Nunes, diretora do Serviço do Patrimônio Histórico Artístico Natural de Florianópolis (Sephan), o único auxílio concedido pela Prefeitura dá-se por meio da concessão de incentivos fiscais e urbanísticos. “As concessões são fornecidas mediante a solicitação do proprietário, por processos administrativos de isenção de IPTU e de Transferência do Índice de Construção, o que permite ao proprietário acréscimos de área construída em outros setores urbanos, seguindo regras específicas determinadas pela legislação urbanística”, explica.

Foto: Gabriela Morateli



Casa na esquina da Gama D'êça e Bocaiúva é exemplar da arquitetura do século passado



Casarão do ex-governador Hercílio Luz: o mato tomou conta do prédio que há muito não recebe manutenção

Dois lados da mesma moeda

Sem recursos oficiais e com interesse questionável de seus proprietários na manutenção e conservação – afinal, estão em locais de grande valorização imobiliária –, aos poucos exemplares preciosos dessa arquitetura desaparecem e a cidade perde parte da sua história. No início de agosto, a casa do século 19 que ocupava o número 290 da rua Henrique Vargas, no centro, tombada desde 1986, foi demolida pelo proprietário, que alegou questões de segurança. O caso está agora na Justiça e o proprietário pode responder por danos ao patrimônio público e histórico.

Conforme a lei municipal 1.202/74, que dispõe sobre a proteção do patrimônio histórico, artístico e natural de Florianópolis, os bens tombados não podem ser, em nenhuma hipótese, destruídos, demolidos, mutilados ou restaurados, sem prévia autorização, sob pena de embargo e multa, além de receber um tratamento como se tivesse praticado dano a um bem público.

Entre os bens imóveis tombados, um destaca-se pela história do seu antigo morador: Construída em 1848, foi a residência do governador Hercílio Luz até a sua morte, em 1924. Localizada na esquina da Avenida Mauro Ramos com a Rua Raul Machado, está tombada desde 2002 e atualmente demonstra o efeito do tempo sem nenhuma

conservação.

Por outro lado, um exemplo de patrimônio histórico conservado em Florianópolis é a casa existente há mais de um século na esquina da Avenida Othon Gama D'êça com a Rua

Bocaiúva. A proprietária, hoje com 100 anos, ainda reside no local.

QUALIDADE DE VIDA

Para Lilian Mendonça, arquiteta especialista em conservação urbana e integrante Associação Brasileira dos Escritórios de Arquitetura (Asbea/SC), “investir na qualificação de centros históricos pode parecer um tanto saudosista para alguns, mas, no entanto, tem muito mais a ver com a qualidade de vida urbana e com o futuro”.

Segundo ela, “investimentos em áreas urbanas tradicionais têm reflexos que vão muito além da preservação dos edifícios históricos que serão contemplados com os recursos”.

PARA COMEMORAR

O governo federal anunciou, em 20 de agosto, o investimento de R\$ 1,6 bilhão para obras de restauração de edificações históricas em todo o país, através do PAC Cidades Históricas. Em Santa Catarina, treze obras receberão parte dos recursos, sendo nove em Laguna e quatro em Florianópolis: antiga Alfândega; sistema de fortificações da Ilha de Santa Catarina – Fortalezas de Anhatomirim, Araçatuba, Rationes, Santana, Santa Bárbara, São João, São José da Ponta Grossa e Marechal Moura; sobrado do Museu Victor Meirelles e anexo; e ala Sul do Mercado Público Municipal.

Além desses, a Casa de Câmara e Cadeia, na Praça 15, já está com processo de restauração para ser transformada em um museu interativo, onde os visitantes vão conhecer a história do município. Os recursos para esta obra, no valor de R\$ 4,5 milhões, vêm direto do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

> COLUNA POLÍTICA

Precatórios

Quase à beira da falência, caiu como uma bomba em muitos municípios de SC a decisão do Supremo Tribunal Federal que considerou inconstitucional a Emenda 62, que previa o parcelamento de precatórios. Em SC, 191 municípios têm R\$ 500 milhões em precatórios para pagar relativos a 2012. Na de Florianópolis a conta é de R\$ 60 milhões.

Intolerável

Revolta saber que, enquanto uma casta de cerca de mil privilegiados funcionários do Legislativo, Judiciário, Tribunal de Contas e Ministério Público de SC embolsa imorais R\$ 4,3 mil mensais de auxílio-moradia, não há em Florianópolis estruturas públicas para atender doentes que se deslocam do interior para receber tratamento de saúde. São dezenas, diariamente, e carentes financeiramente, que chegam de madrugada e fica vagando por horas, antes ou depois do atendimento, quando conseguem, sem ter onde ficar para um descanso e para se alimentar. Um atentado aos direitos humanos.

Hipocrisia

Uma parceira entre Secretaria de Educação e o Ministério Público de SC vai levar o tema corrupção às escolas. Os estudantes serão incentivados a responder sobre vários questionamentos. "Se você recebeu um troco a mais, o que faria?" é um deles. Que tal os estudantes perguntarem aos idealizadores da campanha "O que você tem a ver com a corrupção?", do mesmo MP-SC, o que fizeram quando receberam, em outubro e novembro de 2012, duas parcelas de R\$ 29.500 em seus contracheques referentes à divisão entre seus membros, das sobras de exercício do duodécimo?



Coronel

Criador de gado, o governador Raimundo Colombo está virando um dos maiores latifundiários da região serrana. Suas aquisições nos últimos tempos, especialmente em Coxilha Rica, onde tem quatro fazendas, dentre elas a "Mãe Rainha", cinematográfica, tem chamado a atenção.

Serviço obrigatório

Tem tudo para virar uma discussão enorme projeto do deputado Valdir Colatto (PMDB-SC) propondo que profissionais graduados nas universidades públicas, nas mais variadas áreas, prestem serviço obrigatório, por dois anos, em comunidades do interior.

Fisiologia

Notícia rara: a Prefeitura de Itajaí iniciou a construção de três sanitários públicos no centro da cidade. O feminino terá três bacias sanitárias, sendo uma adaptada, um fraldário e três cubas. Enquanto isso, na autointitulada "Capital Turística do Mercosul", os antigos mictórios viraram "patrimônio arquitetônicos" e estão fechados.

FESTIVAL de TOALHAS

TRUSSARDI Buddemeyer

Flamingo

Toalha de banho Buddemeyer LD* a partir R\$ **19,90** à vista

- Beiramar Shopping (48) 3224.4488 - Av. Rio Branco, 848 (48) 3222.9582 - Shopping Iguatemi (48) 3239.8272

Parecer pronto

O ministro Marco Aurélio Mello, do Supremo Tribunal Federal, tem pronto seu parecer, como relator, da ação direta de inconstitucionalidade que questiona os salários vitalícios de R\$ 26 mil mensais dos ex-governadores de SC. Agora só depende do presidente da corte, Joaquim Barbosa, para a questão ser decidida em plenário. A Adin, movida pela Procuradoria Geral da República, pede o fim do benefício em SC, que já extinto em quase todos os Estados.

Amamentação

Está prestes a ir para votação no plenário da Assembleia Legislativa projeto da deputada Angela Albino (PCdoB) que institui o direito das mães amamentarem seus filhos nos recintos coletivos de acesso público dos estabelecimentos comerciais situados em SC. Mas quem disse que não pode?

Contra

Se for candidata à Presidência da República, Marina Silva já tem inimigos declarados em SC. São os políticos, de todas as matizes, do sul de SC, e os empresários da mineração de carvão, que estão fufos com artigo da ex-senadora contra o uso do carvão na geração de energia.

Desculpa

Para explicar os milhões que já foram afundados nas obras de restauração da ponte Hercílio Luz, difunde-se agora a informação de que se trata de uma das "mais complexas" em execução atualmente no Brasil. Acostumado a ver sempre a mesma coisa desde que a ponte foi interdita, em 1982, o florianopolitano terá uma novidade a partir de setembro. Toda a estrutura que hoje aparece em tom metálico será pintada de vermelho.

Mãos atadas

No primeiro mundo seria caso de cadeia, até, para os responsáveis pelo momento atual vivido pelo empresariado de SC, que quer crescer e investir (porque tem dinheiro e quem o financia), mas esbarra na falta de energia elétrica e gás. Inacreditável! Nunca, em tempo algum, se viu tanta e generalizada incompetência e falta de planejamento.

Promessa

O deputado estadual Gelson Merísio e o secretário da Agricultura, João Rodrigues, garantem que se a Chapecoense passar para a Série A do Campeonato Brasileiro de Futebol os recursos para ampliação da Arena Condá serão garantidos pelo Governo do Estado.

Máquina

Mesmo com a queda contínua do Fundo de Participação dos Municípios (FPM), a quase totalidade dos novos prefeitos de SC não ousa reduzir custos. Pelo contrário: para acomodar todos os vencedores na última eleição, o que fizeram foi aumentá-los. Pobre contribuinte, que vai bancando tudo.

Águas quentes

Antes tarde do que nunca. A Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esportes vai contratar uma consultoria para fazer um inventário das estâncias termais de SC e fazer uma campanha promocional de âmbito nacional do segmento.

> SAÚDE

Novo hospital de alta complexidade

Unimed inaugura unidade hospital em 2014, com 128 leitos e duas UTIs

Elida Hack Ruivo

A rede de saúde Unimed inaugura em julho de 2014 seu hospital próprio em São José, próximo ao Hotel Ibis e ao Shopping Itaguaçu. Em obras desde 2011, a unidade hospitalar ocupará 17 mil m² de área, com corpo clínico disponível aos 1.680 cooperados da rede, assistidos por cerca de até 500 colaboradores. O hospital será referência em alta complexidade cirúrgica e um dos maiores da região.

A ampliação da rede de saúde Unimed contribuiu para minimizar a situação dos hospitais públicos que enfrentam a superlotação, além da falta de profissionais e de recursos para realizar os atendimentos. Segundo o Ministério da Saúde, em Florianópolis são registradas ao ano quase cinco internações para cada cem habitantes.

São 128 leitos, duas Unidades de Terapia Intensiva Adulta (UTI), com 20 leitos; uma UTI infantil, com nove leitos; seis salas cirúrgicas; uma sala de hemodinâmica; centro de diagnóstico por imagem (ultrassonografia, ressonância magnética, raio-x e tomografia computadorizada) e laboratório. Além disso, haverá 60 quartos reversíveis, que podem se transformar em 60 apartamentos ou até 128 leitos de enfermaria.

Para o presidente da Unimed Grande Florianópolis, Genoir Simoni, o hospital próprio fecha um ciclo de atendimento da Unimed Grande Florianópolis, que é composto pela medicina preventiva, acompanhamento médico, tratamento em consultórios e, por fim, a internação. "Com o hospital, vamos aumentar ainda mais a qualidade do atendimento ao cliente, aumentando a nossa rede de assistência. Como somos uma cooperativa, também vale destacar a importância des-

Unidade irá ocupar área de 17 mil m², próximo ao Shopping Itaguaçu



Foto: Divulgação

Foto: Léo Simas/Divulgação



Simoni: hospital vai permitir melhorar ainda mais a qualidade do atendimento

se hospital para a geração de trabalho para os médicos cooperados", afirma.

Segundo Simoni, a aquisição da unidade hospitalar própria segue uma tendência do mercado da saúde suplementar, ficando cada vez mais comum o agrupamento de todas as estruturas de atendimento dentro da própria operadora, o que também aumenta o seu padrão de qualidade. O presidente ressalta que a nova unidade irá somar à rede de pres-

tadoras, mantendo-se os outros contratos de parcerias já existentes com outros hospitais.

Atualmente, a Unimed conta com mais de 1,6 mil médicos cooperados; 43 laboratórios; 39 hospitais; 257 clínicas; 1 unidade de pronto-atendimento adulto 24h na Trindade - com laboratório, diagnóstico por imagem, aplicação de medicamentos e consultórios médicos -; uma unidade no Centro de pronto-atendimento infantil 24h; uma unidade no Kobrasol de pronto-atendimento adulto 24h; laboratório e internação clínica; um centro de promoção da saúde e cinco postos de coleta do laboratório.

ESTRUTURA

17.000 m²
60 quartos reversíveis em 60 apartamentos ou 128 leitos de enfermaria
2 UTIs adultas
1 UTI infantil
6 salas cirúrgicas
Centro de Diagnóstico por Imagem
Laboratório
Hemodinâmica
Alta complexidade cirúrgica
Restaurante
Heliponto

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.



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

Nossos Parceiros:



> SAÚDE

Governo aposta na eficiência

Plano de Gestão busca aumentar produtividade e reduzir filas

Da Redação

A situação crítica relatada por pacientes e servidores levou o governo do Estado a editar o Plano de Gestão da Saúde, pelo qual pretende mudar profundamente a forma de administrar a área, implantando padrões mensuráveis de qualidade e eficiência e, na ponta do processo, aumentando o atendimento aos doentes.

São três medidas provisórias: a que institui mecanismos para a produtividade médica (Programa Pró-Atividade), de profissionalização da gestão dos hospitais públicos estaduais (Programa Pró-Gestão), mutirões permanentes (Pró-Mutirão) e agilidade das compras efetuadas pela Secretaria de Estado da Saúde. A outra destina até trinta centavos mensais, por habitante, para que os municípios catarinenses ampliem a realização de consultas e exames de média complexidade. A terceira MP cria



Foto: James Tavares/Divulgação

Governador Raimundo Colombo durante a apresentação das novas medidas

oito centrais reguladoras regionais para organizar as internações hospitalares, consultas e exames dos catarinenses usuários do SUS.

O objetivo central das MPs, segundo o governador Raimundo Colombo, é au-

mentar significativamente o número de consultas, exames e cirurgias realizados e diminuir as filas de espera. Elas são resultado do trabalho de uma força tarefa do Governo conduzida desde maio pelas secretarias da Saúde, Fazenda e

Administração, com participação da consultoria Internacional Roland Berger, para a viabilização de melhores condições de trabalho e de atendimento nos hospitais públicos.

“É fato que os problemas na saúde pública não são causados por falta de recursos, pois a cada ano o governo investe mais na área. Também não é a falta de médicos, já que de 2004 para cá o governo praticamente dobrou o efetivo – e mesmo assim o número de atendimentos por servidor caiu quase 40%. Sabemos que os profissionais da saúde são peças fundamentais na mudança do atual cenário e precisam ser valorizados, e é por meio da meritocracia e da profissionalização da gestão que a saúde pública de Santa Catarina voltará a ser referência positiva para o país”, diz o secretário Gavazzoni, presidente do Comitê de Gestão Hospitalar, criado para efetivar as ações estabelecidas pelo Plano.

ONELVIG >>

PACTO
POR SANTA CATARINA

MAIS DE R\$ 500 MILHÕES EM
INVESTIMENTOS NA REDE DE ESGOTO.
É SAÚDE E PRESERVAÇÃO
PARA A GRANDE FLORIANÓPOLIS.



A Casan está investindo mais de R\$ 500 milhões até 2016 para a melhoria do sistema de esgoto da Grande Florianópolis. São obras em diversos municípios. Só na capital, a cobertura da rede vai aumentar de 55% para 75%. E vão ser implantados, em parceria com o município, programas de controle de ligações irregulares. O resultado? Um salto de qualidade de vida, saúde e preservação do meio ambiente para a Grande Florianópolis. Informações: www.casan.com.br

casan

**GOVERNO
DE SANTA
CATARINA**



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

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



Pulou a Ilha

Florianópolis ficou de fora da nova turnê do Cirque du Soleil com o manezinho Marcelo Perna no elenco.

Para ver, só viajando. A companhia aterrissa em novembro em Curitiba e retorna ao Sul em março de 2014 para uma série de apresentações em Porto Alegre.

TV e telona

Aos 16 anos, o ator Lucca Diniz, filho do cantor e também ator catarinense Marco Audino, está sentindo o gostinho do sucesso.

Além da boa repercussão do personagem Júnior na nova temporada de "Malhação" - seu primeiro papel no Projac, o garoto acaba de atuar em "Confissões de Adolescente", dirigido por Daniel Filho. O longa estreia ainda este ano.

Alma gêmea

Donos da premiada Cantina Sangiovese, o chef Helton Costa e o sommelier Alberto Wirth abrem em breve seu segundo restaurante.

Será uma forneria, com o mesmo nome da cantina e também em Santo Antônio de Lisboa.

Foto: Urbano Salles



As amigas Andréa Salum e Anita Bittencourt dando seu tempero solidário no 11º Festival do Strogonoff Maria de Lourdes Tancredo, na Lira Tênis Clube

Quase dobrou

A nova dinâmica do site do Imagem da Ilha, agora com mais notícias exclusivas e atualizações frequentes, produziu resultados em poucas semanas.

Em agosto, na comparação com julho, o número de visitas aumentou 87%.

Filé da festa

Presenças festejadas em anos anteriores, Esperidião e Angela Amin desta vez não participaram do Festival do Strogonoff Maria de Lourdes Tancredo, em prol da Casa de Apoio Joana de Gusmão.

Foram representados pelo filho, o vice-prefeito João Amin, que serviu a mesma receita que os pais sempre ofereceram no evento: strogonoff de filé mignon.

Refri daqui

Sob o comando de Ricardo Sell, bisneto do fundador Alfredo Sell, a fábrica de bebidas Pureza celebra 108 anos no dia 5 de outubro.

É o mais antigo fabricante de refrigerantes de Santa Catarina e um dos orgulhos da cidade de Rancho Queimado, a 60 quilômetros de Florianópolis.

Cordas afinadas

Os alunos da Oficina do Saber, do Instituto Wilson Groh, receberam 20 violinos com os quais vão começar a aprender música erudita.

A doação foi resultado da última edição do Acústico Brognoli, que teve parte da renda revertida para a compra dos instrumentos.

Fernanda Ramos Oliveira, Juliana Pippi, Claudia Couto e Paula Pereira Oliveira no lançamento do prêmio de incentivo da Orlean e Paula Papéis e Tecidos que vai levar o vencedor para Paris, em setembro de 2014

Foto: Luciano Mallmann



Endereço nobre: Annita Hoepcke da Silva e a filha, Patricia da Silva Grillo, na inauguração do Plaza Danúbio Residence, construído ao lado do Centro de Memórias Ruth Hoepcke da Silva, na Trompowsky

Chega de saudade

Dia 19 de outubro o Brasil celebra o centenário de nascimento de Vinicius de Moares. Em Florianópolis, vários artistas já estão preparando homenagens ao poetinha. É o caso de Denise de Castro. Além de cantar e tocar piano, ela vai dividir com Wagner Segura os arranjos de "A Bênção, Vinicius", dia 11 de setembro, no Auditório Garapuvu da UFSC.

A atriz Rute Gebler também entrou no ritmo, e anuncia para breve um show no TAC para marcar o centenário.

Deu água

O empresário Denisson de Moura Freitas, da Komeco, é o dono do superiate de 84 pés que afundou parcialmente no Veleiros da Ilha no último dia 26.

As causas do acidente estão sendo investigadas pela Capitania dos Portos.

Dia santo

A rede Hippo abre na segunda quinzena de outubro uma loja no bairro Pedra Branca, em Palhoça.

Estão sendo oferecidas 100 novas vagas de emprego. Um dos atrativos é não trabalhar aos domingos.



10 MEGA

POR

R\$ 29,80

+ MÊS

+ WI-FI

NO NET COMBO HD, POR 3 MESES. APÓS, R\$ 59,90/MÊS. PACOTE NET COMBO HD POR R\$ 159,90/MÊS.

ASSINE JÁ:

4004-8844

NET

O MUNDO É DOS NETS

Oferta válida até 30/9/2013 para novas assinaturas da NET Combo HD com o NET Virtua 10 Mega, com pacote NET Mais HD. A velocidade anunciada, de acesso e tráfego na Internet, é a máxima nominal, estando sujeita a variações decorrentes de fatores externos. O custo das ligações realizadas com o NET Fone não está incluso no valor do pacote. Consulte as condições desta oferta em sua cidade e as características e a disponibilidade técnica para instalação em seu endereço dos serviços anunciados ligando para 4004-8844 ou acessando www.netcombo.com.br/10mega.



> CULTURA

Palco fértil

A produção constante é uma das marcas do grupo de teatro Armação, que recém completou 40 anos

Carla Pessotto

Um dos grupos teatrais mais antigos em atividade no Estado, o Armação tem como característica a farta produção. E agora não está sendo diferente: além do espetáculo *Um Deus Dormiu lá em Casa*, produzido em parceria com o Dromedário Loquaz e que está no repertório atual, ainda esse ano deve estrear a peça *Piloto de Bernunça*, baseada em crônicas do escritor e jornalista Sérgio da Costa Ramos. E já está em fase de ensaio o monólogo *Eu Confesso*, previsto para ser encenado até o primeiro trimestre de 2014.

Desde a encenação de *Contestado*, que marcou o início do grupo em 1972 – a institucionalização oficial foi em 1975 –, até hoje são 71 espetáculos nesses mais de 40 anos, quase uma estréia a cada ano e, em alguns casos, com peças simultâneas em cartaz. “Uma das particularidades mais marcantes e que explica essa longevidade é o fato de o grupo não ser vinculado a um único diretor e, sim, ter como núcleo os atores”, afirma Antônio Cunha, autor, diretor e ator que está na trupe desde o final da década de 1980.

REPERTÓRIO

Outra característica é o ecletismo do repertório do grupo – que nasceu em uma época de contestação, mas nunca assumiu a posição de ‘célula’, como lembra Nunes. “Não fazíamos teatro para contestar. A nossa intenção era fazer um bom teatro, que por sua vez parte de um bom texto, que é aquele que discute, reflete, mexe com as pessoas”, argumenta Édio Nunes, ator e um dos fundadores do grupo. Assim, foram encenados desde autores clássicos como Luigi Pirandello, passando por nacionais como Gianfrancesco Guarnieri e Plínio Marcos e privi-



Sonhos de uma Noite de Velório: Jaime Baú, Zeula Soares e Édio Nunes

legiando também os locais como Fábio Brüggmann e Sérgio da Costa Ramos, e do próprio grupo.

Do grupo original de fundadores, ainda estão na ativa, além de Nunes, Zeula Soares (atriz, diretora e escritora), e os atores Chico De Nez, Zica Vieira, José Carlos Ramos, José Pio Borges e Maura Soares. Ademir Rosa, ator e diretor que morreu em 1995 e que dá hoje nome ao teatro do Centro Integrado de Cultura (CIC), também participou da fundação.

AS PEÇAS

Piloto de Bernunça está sob responsabilidade de Nando Moraes, que assina o texto e a direção do espetáculo. A ideia é adaptar cinco crônicas de Sérgio da Costa Ramos, nem todos do livro homônimo,



Um Deus Dormiu lá em Casa: Regina Prates e Sulanger Bavaresco

que trazem o universo ilhéu, mas com um foco específico, as figuras femininas folclóricas da cidade como a sambista Nega Tide e a vendedora de bilhetes Lurdinha. As atrizes serão da Oficina Nafta (Nós Amamos Fazer Teatro), grupo que mantém parceria com o Armação. O espetáculo, que está em fase de produção, deve estrear até novembro.

O monólogo *Eu Confesso*, escrito e dirigido por Antônio Cunha, é o primei-

Peça Contestado - A Guerra do Dragão de Fogo contra o Exército Encantado: a partir da esquerda, Sandro Maquel, Ivana Brazil, Chico de Nez, José Carlos Ramos, Sandra Ouriques, Édio Nunes, Flávia Dell'Antonio, Zeula Soares, Victor Cunha, Zica Vieira, Reinaldo Gramkov e Carin Dell'Antônio



Órfãos de Jânio: Albertina Prates, Paulo Rocha e Ademir Rosa

ro dos 50 anos de carreira de Nunes. O texto traz a figura de Deus, que conversa com a platéia. “Proponho a figura humanizada que, em tom confessional, fala de seus erros e acertos”, antecipa Cunha. Nunes, por sua vez, declara-se aflito com o trabalho. “O texto é empolgante, mas a preocupação não é com o texto e, sim, com o ator, pois o monólogo é perigoso, pode se tornar monótono”, diz.

Em um primeiro momento, a viabilização dos dois espetáculos está baseada em editais: *Piloto de Bernunça* será inscrito no do Fundo Municipal de Cultura – que estava previsto para ser anunciado em agosto, o que não ocorreu – e *Eu Confesso*, que foi um dos vencedores do Elisabete Anderle, do governo do Estado, divulgado no último dia seis. “Em relação ao *Piloto*, mesmo que ele não seja contemplado, vamos buscar patrocínio para a realização”, diz Nunes.

guia Gastronômico

Foto: Leonardo Baier Araújo

**DIRET
DO CAMPO**
Frutas e Verduras
Todos os dias
R\$ 1,39KG
Av. Beira Mar Norte - Agrônoma
Fone: 3228-8674



OS FAVORITOS DE 2013

Conheça os ganhadores do concurso gastronômico
Meus Pratos e Restaurantes Favoritos

• Páginas G 3,4 e 5

*Benoit Cousin (E),
do Café François,
Antônio Correia,
do Antônio's
Restaurante,
Maurício Machado,
do Padeiro de
Sevilha, e Jaime
Barcelos, do
Ostradamus,
são alguns dos
vencedores da 5ª
edição do prêmio*

DOCES: Renda-se às delícias da vida

• Página G6



Mousse de coco
com calda de
morango



Chopp e Cervejas Especiais



Delivery
48 3028-5252 pedido@brasbeer.com.br

SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA



> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares

ceresazevedo@gmail.com



Lá vem o sol

Receber a primavera com charme e simplicidade, uma boa dica para encontrar os amigos

O inverno ainda está por aqui, mas o céu já dá ares e cores da primavera. E depois de tanto frio, os dias ensolarados e de temperaturas mais agradáveis são muito bem-vindos.

Assim como no frio é gostoso receber os amigos e reunir a família em volta da lareira, no aconchego do lar, na primavera começamos a abrir a casa e aproveitar os espaços externos para estarmos junto de quem nos faz bem.

Percebo que os arquitetos, em seus projetos, estão valorizando cada vez mais os espaços externos, mesmo nos pequenos apartamentos.

Esta tendência é fantástica, pois é muito bom estar em casa e poder usufruir das delícias do ar livre. Até mesmo em uma pequena varanda é possível ter um canteiro com ervas e flores, ao lado de uma mesinha ou cadeira para leitura ou repouso.

Aproveitando este clima de primavera que começa a dar as caras, que tal criar motivos e temas especiais para curtir deliciosos momentos nas varandas, jardins e quintais?

Encontros, almoços ou jantares temáticos são uma boa ideia. Todo mundo gosta de coisas diferentes, de ser surpreendido com um encontro inesquecível, em uma casa charmosa com uma comida gostosa.

Não precisa muito, são os pequenos

detalhes que fazem a diferença. Um guardanapo dobrado de forma inusitada, uma flor na mesa, tecidos coloridos, vasinhos com ervas, palitinhos nos petiscos e, se for à noite, velas e tochas. Enfim, conforme o tema, use a criatividade e, com coisas que você tem em casa, transforme um simples encontro em um momento realmente inesquecível para você e seus convidados.

Guacamole, comidinha imperdível em uma festa mexicana!!!

CONFIRA A RECEITA NO SITE: WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR

Uma noite mexicana, um almoço de botequim, uma festa de halloween, um jantar de cinema, um piquenique no jardim, um jantar oriental, são algumas ideias para você começar a se animar.

Com simplicidade e criatividade é fácil fazer de sua reunião entre amigos um momento cheio de sabor e charme.

Espero que tenham gostado das dicas para começar a aquecer este início de primavera que se aproxima.

Um bom mês a todos e até outubro.

> VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

Sommelier da Miolo Wine Group e Santa Adega Vinhos Finos

E-mail: eduardo.santaadega.com.brSite: <http://www.vinho.com.br>

Fone



Enólogos voadores

Da mesma forma como a variedade de vinhos que temos à nossa disposição é virtualmente infinita e por muitas vezes paramos numa zona de conforto, degustando vinhos do mesmo estilo, da mesma uva e mesmo país, os enólogos responsáveis por nos proporcionar essas maravilhas podem ficar "presos" a um estilo, uma região.

E quando falamos em características climáticas, de solo e de variedades de uvas, as possibilidades são igualmente infinitas. Ainda existem muitas fronteiras que serão ultrapassadas, novas terras que serão utilizadas para produzir diferentes vinhos e, até mesmo com as pequenas mudanças climáticas, descobriremos novos locais de produção onde antes não seria imaginável plantarmos uvas para vinificarmos vinhos de qualidade.

É nesse ponto que entram os "enólogos voadores", aqueles inquietos que não se contentam com uma única região, por mais incrível que ela seja, mas que buscam novos desafios, novos terroirs e novos estilos. Eles viajam o mundo atrás de parcerias, de terras ainda virgens para a produção de vinhos e buscam utilizar esses fatores para criar algo novo e geralmente de excelente qualidade, afinal, a intenção é se superar e criar algo único, que não era feito antes.

Os países do chamado Novo Mundo têm visto uma grande imigração desses enólogos, principalmente provenientes da Europa, mas também americanos e australianos. Nomes consagrados como John Duval, Roberto Cipresso, Paul Hobbs e Mi-

chel Rolland estão viajando o mundo e plantando suas sementes em cada canto, em diferentes pedacinhos de terra, trazendo não somente know-how, mas sua paixão e estilo pros vinhos que outrora eram apenas frutos de uma região distante das suas origens.

Os melhores enólogos podem se sentir um pouco "presos" quando limitados somente ao seu quintal, por isso, nomes como Michel Chapoutier e Ernst Loosen soltaram suas raízes e criaram projetos paralelos aos seus vinhos já consagrados. Esses projetos tendem a se tornar muito representativos e se aliam ao fato de que essas pessoas venham com outras culturas, outros "vícios" e pontos de vista, não tão presos ao que já se faz por ali.

Por mais que o tradicional seja excelente e que eles sejam mestres em produzir esses vinhos nos locais em que nasceram, é sempre bom celebrar os "andarilhos", aqueles que buscam desafios diferentes e que perseguem a excelência em locais que podem ser considerados forasteiros.

Por conta desse movimento, temos ao nosso alcance o desenvolvimento de vinhos em regiões como Oregon e a Domaine Drouhin, Maipo com Ventisquero Enclave e Almaviva, Mendoza com Achaval Ferrer e até mesmo no Brasil, com a consultoria prestada por Michel Rolland à Miolo na última década.

Assim como eu admiro enófilos que buscam uvas, regiões e sabores diferentes e inusitados em meio a tanta coisa igual, também admiro esses enólogos inquietos.

O VOTO FOI SEU, A SATISFAÇÃO É NOSSA

Por dois anos consecutivos, destaque no concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos, realizado pelo Imagem da Ilha: em 2012 e 2013 como Restaurante Favorito do Continente e, nesse ano também em Cozinha Italiana Favorita.



Spaghetti à Marinara



Petit Gateau

Cozinha italiana com a vista deslumbrante da Baía Sul e do Parque de Coqueiros

Di Taroni
Trattoria

Av. Eng. Max de Souza, 730 - Fone: 3249-2040

www.ditaronitrattoria.com.br

Em frente ao Parque de Coqueiros - Fácil estacionamento

> CONCURSO

Favoritos: mais uma edição de sucesso

Ganhadores foram escolhidos por eleição entre clientes e leitores do jornal

Foto: Leonardo Baier Araújo

Da redação

Realizado pelo 5º ano consecutivo pelo *Imagem da Ilha*, o Concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos teve os vencedores divulgados no dia 26 de agosto. O evento reuniu os ganhadores nas 20 categorias, que receberam diplomas. Também foram entregues os vales-jantar sorteados entre os eleitores que fizeram a escolha dos ganhadores. “Essa iniciativa ganha destaque pela forma de escolha – voto popular pelo site e Facebook –, o que valoriza ainda mais nosso leitor e restaurantes”, afirma o diretor geral Hermann Byron. O evento teve patrocínio da BrasBeer e apoio do Ceres Azevedo Café e Cia., Crowd.ppt e Santa Adegá.

O Antônio's Restaurante foi um dos destaques da premiação, conquistando três categorias – Cozinha Regional, Camarão e Restaurante Favorito do Norte da Ilha. Outros dois estabelecimentos tiveram evidência ao ganharem em mais de uma categoria: Di Taroni Trattoria (Comida Italiana e Restaurante Favorito do Continente) e Ostradamus (Ostra Gratinada e Restaurante Favorito no Sul da Ilha).

Alguns dos vencedores já haviam sido escolhidos também nas edições anteriores, caso do Antônio's (dois últimos anos), Di Taroni, Ostradamus, Ataliba (Carne), Macarronada Italiana (Restaurante Favorito da Beira-mar), Mirantes (Comida do Dia a Dia), O Padeiro de Sevilha (Padaria), Delícias Portuguesas (Cozinha Portuguesa), Café François (Doce) e Ponta das Caranhas (Restaurante Favorito na Lagoa). Os estreantes desse ano foram o Joy Joy Bistrot (Comida de Bistrô), SushiYama (Sushi), Maria do Mar (Feijoada), Pizza na Pedra e a Lenha & Oliva – os dois últimos empataram na categoria Pizza.

**SORTEIO DE JANTARES**

Durante o Concurso foram sorteados três jantares entre os votantes. Os vencedores foram convidados a

participar do coquetel de revelação dos favoritos de 2013. Foram eles: Solange Jordão, Márcia Santos e Júnior Ermes.

**Diretor geral
Hermann Byron
comanda o coquetel
de premiação**

CATEGORIAS

Cozinha Contemporânea – Cantina Sangiovese
Cozinha Regional – Antônio's Restaurante
Cozinha Italiana – Di Taroni Trattoria
Cozinha Portuguesa – Delícias Portuguesas
Comida do Dia a Dia – Mirantes Restaurante
Comida de Bistrô – Joy Joy Bistrot
Padaria – O Padeiro de Sevilha
Ostra Gratinada – Ostradamus
Camarão – Antônio's Restaurante
Sushi – SushiYama

Pizza – Lenha & Oliva e Pizza na Pedra
Carne – Ataliba
Doce – Café François
Feijoada – Maria do Mar
Restaurante Favorito na Beira-mar e região – Macarronada Italiana
Restaurante Favorito na Lagoa – Ponta das Caranhas
Restaurante Favorito no Sul da Ilha – Ostradamus
Restaurante Favorito no Norte da Ilha – Antônio's Restaurante
Restaurante Favorito no Continente – Di Taroni Trattoria

Ataliba
churrascarias

40
ANOS

(48) 3333-0990
Rodovia José Carlos Daux, 3008 (Rodovia SC 401)
- Antes do Floripa Shopping

> CONCURSO

Os destaques

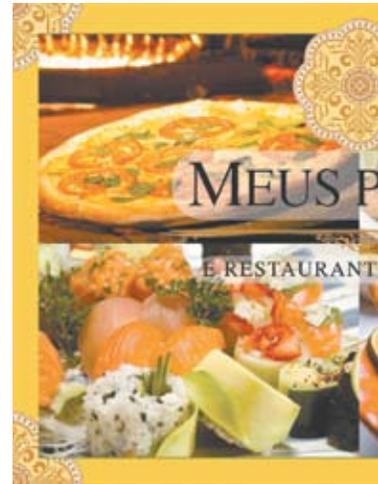
Coquetel realizado no Ceres Azevedo Café e Cia. marcou a divulgação dos Restaurantes Favoritos. O evento também reuniu ganhadores do vale-jantar.

Fotos: Leonardo Baier Araújo



Convidados foram recebidos com espumante Miolo

Antônio Correia, do Antônio's, e o colunista Urbano Salles



Leonardo Azevedo Soares, do Imagem da Ilha, e Solange Jordão (D), ganhadora de um vale-jantar, e a amiga Regina Vismara

Helton Costa, da Cantina Sangiovese



Jaime Barcelos, do Ostradamus



Santa Adegá - Isabele C. M. Araujo e Gabriela Oltramari



Bento da Silva, do Di Taroni Trattoria



Maurício e Fernanda Machado



Márcia Santos, vencedora de um vale-jantar, e o namorado Arilton Medeiros



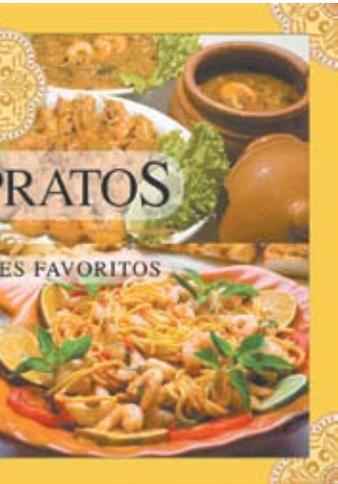
Maria Helena Moreira, do Delícias Portuguesas, com o João Libório (Verde & Cia Garden Center)



Júlio César da Silva Stein, que Lourenço, do Mirantes

es da noite

dos ganhadores e a entrega dos diplomas do Concurso Meus Pratos e
le-jantar, parceiros comerciais e colaboradores do Imagem da Ilha.



Benoit Cousin,
do Café François,
e Anna Carolina
Ferlin, do Imagem
da Ilha

Lenha & Oliva
– Fernando Porto
Ribeiro e Cláudia
Andonini Peluso
Ribeiro, e Urbano
Salles



Macarronada Italiana – Ézio Librizzi



Ricardo e Ivone Pereira, do Maria do Mar



do Padeiro de Sevilha



Sushi Yama – Gelson Yuji Kozuki



representou Marcelo



**Pizza na Pedra – Arnaldo Cunha, Silvana Cristina de Souza
Lourenço e Meibele Lourenço**



**Carlos
Ataliba
Petters, do
Ataliba**

> DELÍCIAS

A vida é doce

Três receitas para fazer a diferença no dia a dia ou em uma data especial

Da Redação

Não há como fugir: o doce é uma das delícias da vida. Eles estão presentes em diferentes momentos, das sobremesas ao café da tarde até aquele evento especial. Claro,

que sempre há um cuidado a ser tomado em relação ao consumo excessivo de açúcar, mas apreciados de forma moderada, os doces podem ser consumidos sempre.

Trazemos três receitas de encher os olhos e levar o paladar às alturas. Delicie-se.

Mousse de coco com calda de morango

Culinária Ducoco

Ingredientes

8 morangos picados (100 g)
meia xícara (chá) de água (100 ml)
4 colheres (sopa) de adoçante em pó para uso culinário (sucralose) (36 g)
1 embalagem de iogurte natural desnatado (170 g)
1 xícara (chá) de leite desnatado (200 ml)
3 colheres (sopa) de óleo de coco Ducoco (39 ml)
1 sachê de gelatina sem sabor incolor Frutop (12 g)
1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

Modo de fazer

Em uma panela, coloque os morangos, a água, meia colher de adoçante e levar ao fogo por 3 minutos. Deixe esfriar. Bata no liquidificador o iogurte, o leite, o adoçante restante, o óleo de coco e a gelatina sem sabor incolor, previamente dissolvida conforme indicação da embalagem, e a baunilha. Distribua em taças individuais e leve à geladeira até endurecer. Na hora de servir, cubra com a calda de morango.

Bolo de rolo

Stela Morato - 3 corações

Ingredientes

Massa

250g de açúcar
250g de manteiga
250g de farinha
5 gemas
3 claras em neve
Açúcar de confeitado para polvilhar por cima

Calda

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de café instantâneo
1 colher (chá) de manteiga

Modo de fazer

Massa – Utilizando uma batedeira, bata a manteiga e o açúcar até esbranquiçar. Coloque a farinha e continue batendo. Desligue a batedeira e adicione

as claras em neve, misturando delicadamente com uma espátula. Coloque a mistura em uma forma de rocambole (45cm x 33cm). Com o auxílio de uma espátula, espalhe bem a massa para que ela fique bem fina. Asse em forno pré-aquecido por 5 minutos. Vire a massa por cima de um pano de prato. Espalhe o recheio pronto e enrole a massa com ajuda do pano. Polvilhe açúcar de confeitado por cima.

Recheio - Coloque o leite condensado em uma panela. Misture a manteiga e o café instantâneo. Misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre até descolar do fundo. Com a ponta dos dedos, veja se a superfície está seca, com muito cuidado para não se queimar. Assim você sabe se a massa já está assada.



Torta brownie com mousse de chocolate ao marasquino

Chef Andressa Schmidt - Brownieria Fantástica

Receita brownie

Ingredientes

200 g de manteiga
200 g de chocolate meio amargo
250 g de açúcar
3 ovos
1 colher de extrato de baunilha
125 g de farinha de trigo
1 pitada de sal
7 g de fermento

Modo de fazer

Pré-aqueça o forno à 180°C, unte uma assadeira de 23cm e forre com papel manteiga. Aqueça a manteiga e o chocolate em banho-maria até derreter. Retire do fogo e coloque o açúcar, mexendo até esfriar. Bata os ovos e coloque aos poucos o chocolate. Misture os demais ingredientes e leve para assar de 15 a 20 minutos. Repita a receita utilizando formas com diâmetros diferenciados.

Receita mousse

Ingredientes

400 g de chocolate meio amargo
24 g de manteiga sem sal
12 gemas pasteurizadas
12 claras pasteurizadas
120 g de açúcar
60 ml de licor de cereja

Modo de fazer

Derreta o chocolate, a manteiga e acrescentar o licor. Bata as gemas e o açúcar até clarear e duplicar. Incorpore o creme de chocolate às gemas e por último às claras em neve. Leve para gelar.

Dicas

Umedecer o brownie com licor de cereja;
Coloque pedacinhos de cereja na massa do brownie e levar para assar;
Deixe a mousse gelar bem, assim ela fica firme e o acabamento fica mais profissional.

Eu



queijo.

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

A volta

Na segunda-feira, dia 9, ocorreu no Palácio Cruz e Souza a cerimônia de lançamento da 14ª Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana (Fenaostra), que será realizada entre os dias 16 e 20 de outubro, em Florianópolis.

Mudança

Em comunicado à imprensa, a proprietária do Joy Joy Bistrot, na rua Bocaiúva, a chef Joyce Francisco, informa o encerramento das operações neste endereço a partir de 15 de outubro. Fatos que forçaram a esta decisão foram a situação política e econômica do País e hábitos de consumo locais. Mas, a boa notícia é que haverá a continuação da operação da empresa no imóvel anterior, onde tudo começou, no Centro Histórico de São José. Agora atendendo sob reservas.

Novos sabores

No final de agosto, o restaurante Barracuda Grill, eleito em 2012 como Favorito da região da Lagoa da Conceição, apresentou seu novo cardápio para a estação. Os pratos, servidos em menu degustação, surpreenderam o seletivo grupo de convidados. Além dos frutos do mar como camarão, peixe, polvo e bacalhau, que já fazem parte da excelência da casa, o chef Roberto Rosa apresentou opções de carne como o mignon e carré de cordeiro. O evento ainda teve o apoio da Decanter, que brindou os convidados com os deliciosos vinhos chilenos Sauvignon Blanc e Carmernère, da vinícola Terranoble.



Daniele Feltrin, Ceres Azevedo, o Chef Roberto Rosa e o anfitrião da noite, Kazu Aguiar Ishida.

Mesa e taça

Outra grande novidade gastronômica na área do acesso à Lagoa aconteceu no Valentino. A apresentação do novo cardápio a la carte foi feito com a degustação dos novos pratos da culinária italiana. A noite foi intensa, pois a casa recebeu 150 convidados para o evento. As criações do chef Adriano Ribeiro tiveram o acompanhamento primoroso do Merlot e do Chardonnay, da estante vinícola Terras Altas, de São Joaquim.

SABORES DE PORTUGAL

Casa que mantém a proposta de oferecer a culinária tradicional portuguesa, a **Taberna Ibérica** tem entre os pratos de destaque o **Bacalhau Lagareiro (foto)**. O peixe também está presente no rodízio oferecido às sextas-feiras, em cinco especialidades diferentes. O cardápio, sob a responsabilidade do chef Anderson Antônio, agrega ainda carnes como de coelho, cordeiro, pato e codorna, além de frutos do mar, que são servidos em pratos como o Polvo a Lagareiro. E para completar, entre os deliciosos doces está a tradicionalíssima Encharcada de Ovos.

Rua Felipe Schmidt, 1333

Tel: 3225-0913.

Site: www.tabernaiberica.com.br

facebook.com/RestauranteTabernaIberica



> ONDE COMER E BEBER BEM

O Imagem da Ilha destaca quatro espaços que se distinguem pela variedade e qualidade das opções oferecidas. Vale a pena conferir!

CARDÁPIO DE DESTAQUE

Um dos destaques do concurso gastronômico Meus Pratos e Restaurantes Favoritos, o **Antônio's Restaurante** tem um cardápio que agrada até os mais exigentes chefs. Peixes e frutos do mar são as especialidades, mas também há opções em carnes e massas. Um dos destaques é o **Bacalhau do Vô Dudu (foto)**, prato que traz bacalhau em lascas, refogado no azeite de oliva com cebola, alho, pimentões coloridos, ovos de codorna, tomate, azeitonas verdes e pretas e servido em cama de batatas em rodela ao molho branco e queijo catupiry gratinado. Serve duas pessoas. Vale a pena conferir!

Rua Luiz Boiteax Piazza, 2214
Cachoeira do Bom Jesus
Fone: 3284-5736
Site: www.antoniosrestaurante.com.br

ENTRADAS ESPECIAIS

Além das saborosas pizzas, o destaque do cardápio da **Forneria Lenha & Oliva** fica por conta das entradas e, dessas, duas são criações da casa: o Cornicione Pomerode – massa fina de pizza com Kraeuterkaese (queijo fundido com ervas finas, originário da Suíça) e pedacinhos de calabresa –, e a **Polenta Speciale – polenta crocante recheada com fino queijo de cabra holandês (foto)**. Entre as saladas, vale destacar a Insalata di mela con Formaggio, preparada com folhas verdes, queijo gorgonzola, nozes, mel e maçã verde.

Forneria Lenha & Oliva
Rua Vera Linhares de Andrade, 1970
Córrego Grande
Fone: 3206-3242
Site: www.lenhaoliva.com.br

PROMOÇÃO IMPERDÍVEL

Famosa pelo preparo irrepreensível das receitas e pela qualidade do atendimento, a **Pappatore Forneria** está com uma promoção especial: a cada mês, nas segundas e terças-feiras, um prato é servido com preço promocional, além de desconto de 20% na carta de vinhos da casa. Em setembro, o prato é **Rigatoni Giuseppe (foto)**, preparado com lascas de mignon, molho branco, palmito, champignon, mussarela e servido com rúcula, que serve muito bem duas pessoas e tem preço de R\$ 69,00.

Forneria Pappatore
Rua Desembargador Pedro Silva, 2450
Coqueiros
Fone: 3249-0990
Site: www.pappatore.com.br





PLAZA DANÚBIO

residence



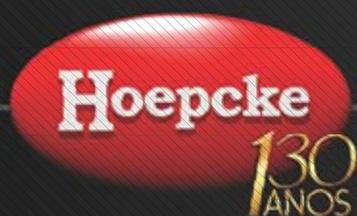
UMA CONQUISTA
É COMO UMA PEDRA PRECIOSA:
QUANTO MAIS RARA,
MAIOR É O SEU VALOR.

A construtora **Hoepcke** entregou em grande estilo o **Plaza Danúbio Residence**. A tão esperada joia da **Trompowski** surpreendeu pela beleza, requinte e alto padrão de construção.

Os **130 anos** de tradição da marca **Hoepcke** se consolida como uma empresa que faz com qualidade, visando o bem estar de seus clientes e colaboradores.

A construtora agradece a confiança e retribui seus clientes oferecendo o melhor em termos de padrão construtivo.

Porque confiança também se constrói!



ADMINISTRAÇÃO E CONSTRUÇÃO
Confiança também se constrói.

ÚLTIMAS UNIDADES

VENDAS:
48 3333.1107

WWW.PLAZADANUBIORESIDENCE.COM.BR

auto images



Foto: Divulgação

NOVIDADE BEM-VINDA

Medidas generosas, conforto interno e visual sedutor são alguns dos atributos do sedã C4 Lounge

• **Página A3**

O modelo chega ao mercado em três versões de acabamento e com duas motorizações: 2.0i 16V Flex, com 151 cv de potência, e Turbo THP, com 165 cv

> LANÇAMENTO

Classe E ganha novos integrantes

350 Cabriolet e 250 Turbo Coupé são os dois modelos esportivos da Mercedes-Benz

A família Classe E da Mercedes-Benz ganha mais dois integrantes no Brasil com a chegada do E 350 Cabriolet e do E 250 Turbo Coupé, duas versões esportivas e dinâmicas de seu consagrado portfólio de modelos. Ambos trazem agora a nova linguagem de design da marca com equipamentos exclusivos e luxuosos, altamente refinados, reforçando a afinidade do coupé e do cabriolet com os outros modelos da Classe E.

A Mercedes-Benz refinou ainda mais o design da Classe E Coupé e Cabriolet e o novo visual resulta, principalmente, da dianteira redesenhada, com novos faróis que abrigam todos os elementos funcionais sob uma única lente. Os indicadores de direção, as lanternas e luzes de uso

diurno, posicionadas acima de cada par de faróis com LED também foram remodeladas. Esses marcantes elementos luminosos curvados ajudam a reproduzir o visual “quatro olhos” típico da Classe E.

MOTORES MAIS POTENTES

O E 250 Turbo Coupé é equipado

com o novo motor 2.0 de 4 cilindros turbo da Mercedes-Benz, com 211 cv e notáveis características de consumo e emissões. O desempenho dinâmico não é menos impressionante: o carro vai de 0 a 100 km/h em 7,1 segundos. Já o E 350 Cabriolet utiliza o motor V6 a gasolina 3,5 litros, oferecendo 306 cv de potência

e permite acelerar de 0 a 100 km/h em 6,4 segundos.

O Grupo DVA, representante da marca Mercedes-Benz em Balneário Camboriú, Blumenau e Florianópolis, disponibilizando os modelos E 250 Turbo Coupé e E 350 Cabriolet por R\$ 239.900,00 e R\$ 299.900,00 respectivamente.

**E250 Coupé**

Fotos: Divulgação

**E350 Cabriolet**

> SALÃO INTERNACIONAL DO AUTOMÓVEL

A Porsche no caminho do sucesso

Os fãs da Porsche poderão descobrir o que há de mais recente sobre os veículos vindos de Zuffenhausen e Leipzig durante o Salão Internacional do Automóvel (IAA) em Frankfurt, Alemanha, a partir de meados de setembro. Entre os carros expostos, os modelos da Porsche têm desfrutado de uma procura nunca antes vista: em apenas oito meses, o fabricante de carros esportivos já entregou mais de 106 mil veículos aos seus clientes por todo o mundo, um aumento de quinze por cento em comparação com o mesmo período do ano passado. Entre os veículos que a Porsche está colocando à mostra em seu estande (corredor 3.0, estande A12) estarão o modelo de edição limitada “50 years of the Porsche 911” e o 911 Turbo de última geração. A Porsche também estará revelando seu carro esportivo do futuro, na forma do híbrido de tomada 918 Spyder.

“Na Porsche, o ‘carro esportivo fascinante’ é sempre uma consideração essencial. O 918 Spyder e o Panamera S E-Hybrid são obras mestras da engenharia e incorporam perfeitamente



Foto: Divulgação

Porsche 911 Turbo S Coupé

a filosofia ‘Engineered by Porsche’”, afirma Bernhard Maier, Diretor Executivo de Vendas e Marketing da Dr. Ing. h.c. F. Porsche AG. “Acreditamos firmemente que os carros esportivos eficientes estão a par do que está

ocorrendo atualmente e ainda contam com um ótimo futuro à sua frente. A tecnologia híbrida de tomada da Porsche demonstrará, nos anos a seguir, a síntese inteligente entre o desempenho e sustentabilidade”.

Até agora neste ano, a Porsche tem visto um aumento considerável nas suas vendas de veículos por todo o mundo. Além do Cayenne, que foi entregue a mais de 55.000 clientes, o icônico carro esportivo 911 também está tendo uma demanda muito forte, com a venda de cerca de vinte mil veículos desse modelo. “As entregas feitas aos clientes durante o mês de agosto demonstram que estamos percorrendo um percurso sólido”, diz Maier. “Apesar do difícil clima econômico, continuamos no caminho do sucesso com nossa atraente oferta de modelos”.

Os modelos 911, Boxster/Cayman, Cayenne e Panamera foram muito procurados, especialmente nos EUA, com a entrega de aproximadamente 28.500 veículos, um aumento de vinte e cinco por cento em relação ao mesmo período no ano passado. O segundo lugar de maior venda de veículos Porsche vai para a China: mais de 24.500 novos carros foram entregues aos clientes na China, um aumento de 17 por cento em relação ao período de janeiro a agosto do ano passado.

> LANÇAMENTO

Sofisticação e elegância

Design externo marcante e itens que garantem o conforto interno prometem conquistar consumidores

Fotos: Divulgação

Da Redação

O sedã C4 Lounge, projeto global da Citroën, foi desenvolvido baseado nos valores prestígio, habitabilidade, conforto, confiabilidade, design e racionalidade. Por isso mesmo, traz o conceito de lounge, que significa “sala de estar, ambiente agradável, aconchegante e refinado”, o que no carro se traduz pelas medidas generosas (4,62 m de comprimento, 1,78 m de largura e 1,50 m de altura) e conforto interno, além do visual sedutor. O modelo tem preço a partir de R\$ 59.990,00 e oferece garantia de três anos e plano de revisões com preço fixo.

“O C4 Lounge sintetiza todo o nosso know-how no desenvolvimento e na oferta de produtos inovadores e exclusivos. Um veículo que é prova de nossa Créative Technologie, e que demonstra onde a marca Citroën pode chegar”, afirma Francesco Abbruzzesi, diretor geral da Citroën do Brasil.

O modelo chega ao mercado brasileiro em setembro, em três versões de acabamento e com duas motorizações:

2.0i 16V Flex, com 151 cv de potência, e Turbo THP, com 165 cv. Ele é oferecido nas seguintes versões: Origine 2.0i 16V Flex Manual; Tendance 2.0i 16V Flex (câmbio manual de 5 marchas ou Auto6), Exclusive 2.0i 16V Flex Auto6 e Exclusive Turbo THP 165 Auto6.

MOTORES - Concebido para oferecer conforto e bem-estar tanto na cidade quanto em viagens, tem entre os destaques os motores, adequados para diferentes necessidades: o 2.0i 16V Flex, desenvolvido no Brasil para o uso com etanol, proporciona 143 cv com gasolina ou 151 cv com álcool, sempre a 5.250 rpm. O torque máximo (20,2 Kgfm com gasolina e 21,7 Kgfm com álcool) é alcançado a 4.000 rpm.

Já o Turbo THP 165, fruto da parceria entre PSA Peugeot Citroën e BMW Group, permite ao carro acelerar de 0 a 100 km/h em 8,8 segundos e alcançar velocidade máxima de 214 km/h (versão Turbo THP 165 Auto6).

Outra novidade do C4 Lounge é a nova caixa de câmbio Auto6 automática de seis marchas, desenvolvida pela empresa japonesa AISIN AW (líder mundial em caixas de câmbio) e disponível para as



A nova grade, com o Chevron em destaque, se estende até os faróis, transmitindo a impressão de que o carro é mais largo

projeto mundial, o para-choque recebeu entradas de ar maiores, por conta do clima mais quente no Brasil, e um ângulo de ataque adequado às condições de rodagem brasileiras. Os apliques em acabamento cromado confirmam sua vocação de sofisticação e elegância.

INTERIOR - São sete opções de cores externas: Gris Aluminium, Noir Perla Nera, Blanc Banquise, Gris Moondust, Blanc Nacré, Rouge Rubi e Bleu Bourrasque.

No interior, o modelo oferece Start/Stop, de partida sem chave. Além disso, o sistema Keyless detecta a aproximação do condutor e destrava a porta. Para ligar o motor, basta apertar o botão, localizado no painel, à esquerda do volante.

A posição de dirigir é privilegiada, e o motorista tem acesso aos principais comandos sem tirar as mãos do volante. Ergonômico, o C4 Lounge propicia conforto de condução, inspirando confiança ao motorista e tranquilidade aos passageiros. A alavanca de câmbio está posicionada de modo a funcionar como uma extensão do braço do condutor. O quadro de instrumentos mescla informações analógicas e digitais. É completo e, dependendo da versão, permite cinco personalizações, que variam do branco ao azul.

São sete opções de cores externas: Gris Aluminium, Noir Perla Nera, Blanc Banquise, Gris Moondust, Blanc Nacré, Rouge Rubi e Bleu Bourrasque

– inspirado nos modelos C5 e C6 –, além de faróis e lanternas com estilo marcante. O modelo chega com luzes diurnas e feixes de led, elementos que traduzem a modernidade do projeto. A nova grade, com o Chevron em destaque, se estende até os faróis, transmitindo a impressão de que o carro é mais largo. Em relação ao

duas motorizações. Graças ao sistema de controle hidráulico de alta precisão, as passagens de marcha são suaves, sem solavancos, e o escalonamento de marchas foi trabalhado para que a primeira marcha fique limitada a uma velocidade muito baixa para poder sair sistematicamente das lombadas em segunda marcha.

Sofisticado por dentro, elegante por fora. Graças a elementos visuais, o sedã apresenta design marcante, na linhagem dos códigos da marca: formas esculpidas, ampla grade, vidro traseiro côncavo

Viva seu mundo



WOK CENTER é uma proposta inovadora e planejada para o seu conforto. São dois edifícios independentes e diferenciados: **WOK Residence** e **eStúdio WOK**. Tudo para você viver seu mundo de uma maneira harmônica e surpreendente.



eStúdios, 2 e 3 suítes de 109 m²
a 263 m² de área total



2 e 3 suítes de 199 m²
a 289 m² de área total



Av. Othon Gama D'Eça - Centro

wokcenter.com.br
PLANTÃO: (48) 3222-0707

