

JORNAL

images[®]

DA ILHA

PEQUENOS NOTÁVEIS

Com muita disciplina, crianças aprimoram talentos que foram despertados precocemente

• Página 3

Foto: Leonardo Baier Araujo

CONCURSO

Escolha seu shopping preferido

• Página 5



Vote e concorra a prêmios

Rafael Cravo da Silva Barros, aos 9 anos, já é destaque ao piano

> A G E N D A

MÚSICA

De volta aos anos 1980

Sucesso a partir de 1982, quando explodiu nacionalmente com o disco da canção "Você não soube me amar", a Banda Blitz (foto) faz show em Florianópolis no dia 19 de outubro. A nova formação traz Evandro Mesquita (vocal, guitarra e violão), Billy (teclados), Juba (bateria), Rogério Meanda (guitarra), Cláudia Niemeyer (baixo), Andrea Coutinho (backing vocal) e Giovanna Cursino (backing vocal). No Square Music, a partir das 22h. Ingressos no site Blueticket e no local.



Foto: Divulgação

Forró mané

Formada no ano de 2001 na praia da Armação, no sul da Ilha, a Banda Guaypeka, de forró, é a atração no dia 15 de outubro do TAC 7:30, projeto promovido pela Fundação Catarinense de Cultura (FCC) nas terças-feiras, às 19h30min, no Teatro Álvaro de Carvalho (TAC). Nestes 12 anos já fez shows em no Estado e no Rio Grande do Sul, Paraná e São Paulo, totalizando mais de mil apresentações. Hoje é composta pelos músicos Estácio Neto (violão e voz), Galego Sabino (triângulos e vocal), Tito Brito (baixo) e André Simas (zabumba). Ingressos a R\$ 10 e 5 (meia-entrada).

IMAGEM DO LEITOR

O *Imagem da Ilha* convida os leitores a compartilharem fotografias da cidade. Nessa edição destacamos duas delas. Para participar, basta enviar a imagem, em boa resolução (mínimo de 300 dpi) para redacao@imagemdailha.com.br, com nome, idade e profissão do autor e identificação do local ou evento retratado.



Parque da Luz
Luiz Soares
Dentista, 67
anos

Jurerê
Internacional
José Antonio
Malucelli
Engenheiro
agrônomo



SOLIDARIEDADE

Sucesso nos negócios

No dia 10 de outubro acontece palestra com Renato Hirata, especialista no tema negociação e estudioso do comportamento humano, que irá falar sobre como a mente próspera pode trazer bons resultados para os negócios. O evento é promovido em parceria pela primeira-dama do Estado, Maria Angelica Colombo, e a Assistência Social São Luiz e a renda será revertida para as entidades Fundação Beneficente Hospital Frei Rogério (Anita Garibaldi), Associação das Amigas do Hospital de Ponte Alta e Hospital e Maternidade Santa Cecília. No Centro de Eventos do Sistema Fiesc, a partir das 8h30.

Informações e inscrições: 3223.4647 ou pelo e-mail palestrasolidaria@apoiocomunicacao.com.br.

CARTAS

Excelentes reportagens. Parabéns ao Urbano Salles, pois ele escreve muito bem. Sucesso e abraços,
Dr. Leonardo Ravache,
dermatologista

TELEFONES ÚTEIS

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

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.

> CARTA AO LEITOR

Em tempos altamente tecnológicos, onde tudo leva ao entretenimento eletrônico, o Imagem da Ilha buscou para matéria de capa uma referência antiga para



inspiração de pais e filhos. O estudo da música e da dança por crianças e jovens.

A pauta aconteceu por acaso. No hall da nova Churrascaria Ataliba, enquanto aguardava para tirar a foto que iria compor a matéria dos Favoritos. Uma música de piano entrava suavemente pelos meus sentidos. Parecia suave e continua. Inicialmente pensei "que rádio ótima de se ouvir". Em seguida, olhado ao meu redor, reparei numa pequena criatura, que não tinha mais que uns 9 ou 10 anos. Era o Rafael Barros, tocando divinamente um grande piano Yamaha localizado no centro da área de entrada da Churrascaria. Tocava como se nada mais existisse, sem nenhum constrangimento natural da idade, ou preocupação se agradava ou não. Simplesmente tocava. A partir dessa música, evoluímos no conceito da pauta para falar de jovens talentos. Que começam cedo e brilham. Passamos pela dança e chagamos também ao esporte.

E como todos nós sempre temos nossa preferência por alguma coisa, seja uma comida, um restaurante, ou um shopping, o Imagem da Ilha lança este mês o concurso Meu Shopping Favorito. Confira a matéria.

No caderno de Gastronomia, o sucesso do momento: os cupcakes. Pequenos em tamanho, e deliciosos em sabor (sem culpa), a matéria de capa do Guia Gastronômico não podia ser outra. Confira!

No caderno Auto Imagem, o sonho de consumo para muitos. O novo Audi SQ5 chega às lojas no início de 2014. Antecipamos a informação a partir do lançamento no salão de Frankfurt no mês passado. Boa leitura!

Hermann Byron

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 O M P O R T A M E N T O

Na trilha do sucesso

Disciplina, dedicação e apoio de pais e familiares são fundamentais para os jovens talentos

Gabriela Morateli

Elas são crianças comuns, porém com um detalhe que as tornam diferentes de muitas: focam em seus talentos e persistem até atingir seus objetivos. Elas estudam, brincam, têm muitos amigos e diferentes atividades. Uma agenda cheia, que tem espaço para sonhos que já se tornam reais. Estes pequenos talentos têm em comum a disciplina, indispensável para quem quer ir longe em suas escolhas, coragem para enfrentar os obstáculos que aparecem em seu caminho e o apoio dos pais, seus grandes amigos e incentivadores. O Dia das Crianças está chegando e o Imagem da Ilha mostra para seus leitores exemplos de crianças que dedicam-se muito, mas sem perder a graça que só o universo infantil proporciona.

As motocicletas sempre fizeram parte da vida de Bernardo Zapelini e o motocross foi consequência dessa convivência. Seus pais são proprietários de uma revenda de motos. Atualmente com 11 anos e campeão catarinense na categoria 50cc em 2012 – agora está na 65cc –, ele aproveita as amizades que captou ao longo desses poucos anos – o campeão brasileiro de motocross, Cássio Garcia, é um exemplo de amigo e professor –, para aperfeiçoar seu dom. “Aos 5 anos ele já demonstrava interesse pelo esporte e aos seis anos participou da primeira competição. Desde então não parou mais”, conta a mãe, Priscila.

Bernardo frequenta o colégio pela manhã. À tarde, além dos treinos, que geralmente acontecem uma vez na semana, o garoto pratica natação, judô e karatê. “Sei que essa profissão tem um limite de idade. Mas depois que eu me aposentar dos campeonatos, quero ser professor para ensinar aos outros garotos tudo o que aprendi”, afirma Bernardo.

PAIXÃO PELA GINÁSTICA RÍTMICA

Harmonia, graça e beleza envolvem-se em movimentos criativos, no embalo de muita técnica e precisão de movimentos. Assim são os ensaios e apresentações realizadas por uma equipe muito dedicada de ginástica rítmica. As amigas Alice Kraeski Costa e Vitória Aparecida Silva têm a mesma idade e a mesma paixão pela



Foto: Leonardo Baier Araujo

Fotos: Divulgação

Rafael: aulas de piano e musicalização para treinar um dom que surgiu bem cedo

Já Maria Helena Kraeski, mãe de Alice, é técnica e coordenadora do projeto de ginástica rítmica do IEE, e professora da modalidade há mais de 20 anos. Ela define o que torna uma garota uma possível aposta para a modalidade: “não é porque ela tem talento que será uma grande ginasta. Pernas longas, postura diferenciada das outras, flexibilidade são grandes acréscimos. Mas outros fatores vão influenciar, como a parte artística”.

MÚSICA COMO ALIADA

Rafael Cravo da Silva Barros tem 9 anos e como a maioria dos garotos demonstrou desde cedo o interesse por instrumentos musicais. “Tentei vários instrumentos, mas me apaixonei pelo piano”, afirma. A mãe conta que o filho sempre teve uma ligação muito estreita com a música. “Em três oportunidades,

professores de educação musical da escola nos alertaram sobre a facilidade e o gosto que ele tinha pelas canções e instrumentos musicais”, lembra.

O garoto vai ao colégio pela manhã. Além das aulas de piano e musicalização, ele faz natação duas vezes por semana. Este ano Rafael ganhou dos pais um piano digital para poder estudar em casa e aproveitar melhor as aulas.

Os pais sentem-se orgulhosos em ter um “pequeno artista” na família. A mãe conta que a música, além de ser uma fonte de cultura para a vida de Rafael, é uma importante aliada para a concentração e autoestima do filho. “É também um momento para reunir a família para assistilo tocar ou indo a concertos de pianistas com ele”, conta.

O IMPORTANTE É PRESERVAR

Para a psicóloga Camila Gomes, quando uma criança demonstra algum tipo de aptidão, o papel dos pais é controlar a ansiedade na divulgação dessa informação para outras pessoas, a fim de preservar seus filhos. “O ideal é não focar o olhar na aptidão, mas também não negá-la, pois todos nós somos bons em algo e não tão bons em outras coisas. Os pais precisam ter a consciência de não projetar nos filhos os seus desejos e sonhos frustrados no passado”.

A psicóloga destaca que os pais devem tentar possibilitar o máximo de equilíbrio na vida dos filhos nas diversas áreas: lazer, alimentação, vida social, família, escola. “Focar em apenas uma área da vida é a possibilidade de apresentar desequilíbrios futuros, seja elana aptidão ou na dificuldade”, acrescenta.

Assista Rafael Barros tocando piano no site do Imagem da Ilha



Alice e Vitória: no final de outubro irão representar o Brasil na Copa sul-americana de ginástica rítmica, na Colômbia

modalidade. Aos 12 anos, elas já participaram de diversos campeonatos e no final de outubro irão representar o Brasil na Copa sul-americana, que acontece na Colômbia. Há seis anos, a equipe se reúne seis vezes na semana para os treinos, que acontecem no Instituto Estadual de Educação (IEE) em aulas de balé clássico, técnicas em aparelhos e preparação física.

O resultado desse esforço e muita disciplina é a classificação em diversos campeonatos que participaram. Durante o processo, o incentivo dos pais é fundamental. “Minha filha é muito carinhosa, estudiosa, disciplinada e muito apaixonada pela ginástica. Não a vejo fazendo outra coisa”, afirma Fabiana, mãe de Vitória.



Bernardo: campeão catarinense da categoria 50 cc, também pratica natação, judô e karatê



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Foto: Divulgação

> COLUNA POLÍTICA

Com o papa

Pelas redes sociais, o presidente da Assembleia Legislativa, Joares Ponticelli, informa que será recebido em audiência privada pelo papa Francisco, dia 17 de novembro, no Vaticano, e que levará de presente, "dos catarinenses", uma estátua de Santa Catarina de Alexandria criada pelo artista Werner Thaler, de Treze Tílias.

Para comparar

As 24 entidades filiadas à Associação das Federações Esportivas de SC (Afesc) foram contempladas, há dias, com R\$ 1,2 milhão do Fundesporte. É bem menos do que os R\$ 1,7 milhão dos cofres públicos dados, na boca do caixa, para a "brincadeira" de kart do piloto e Felipe Massa e seus amiguinhos de velocidade no pedante Desafio Internacional das Estrelas, agora no Beto Carrero World. Que ninguém se esqueça de fazer essa comparação toda vez que a cultura, o turismo e o esporte deste Estado são humilhados com verbas risíveis.



Proteção

Analistas políticos observam que o catarinense Manoel Dias (foto), mesmo tendo sua pasta (Trabalho) infestada por escândalos, está sendo poupado tanto por partidos do governo como da oposição. É que o PDT se transformou numa cobiçada noiva. Todos sonham com seu apoio nas eleições do próximo ano. É o balcão de negócios em plena ação.

Heroína

O deputado federal Onofre Santo Agostini (PSD-SC) apresentou projeto de lei para o registro da catarinense Zilda Arns Neumann no Livro dos Heróis da Pátria. Depositado no Panteão da Pátria e da Liberdade Tancredo Neves, em Brasília, o livro destina-se ao registro perpétuo do nome dos brasileiros ou de grupos de brasileiros que tenham oferecido a vida à Pátria.

Sensibilidade

Com o prefeito à frente, Blumenau mobiliza-se para tentar recuperar um pé centenário de tamarindo, na rua São Paulo, junto a uma ponte que a homenageia e que foi atabalhoadamente podada. Isso é civilidade, como a que sente o turista em Paris, ao ser atraído para um bairro para ver as raízes, um tanto decrépitas, da mais antiga árvore da cidade, de 400 anos. Passam por lá 2,5 milhões de pessoas por ano.

Arranha-céu

O Pininfarina, o escritório italiano responsável pelo design de alguns modelos da Ferrari, oficializou participação na construção do prédio mais alto do Brasil, de 227 metros de altura e 57 andares de alto luxo, em parceria com a construtora Pasqualotto e GT, em Balneário Camboriú. Desde 1960, o edifício mais alto do Brasil é o Mirante do Vale, no Centro de São Paulo, com 170 metros de altura e 51 andares.

Primavera

DAS CORES

FLORIANÓPOLIS
 - Avenida Rio Branco, 848 - Shopping Beiramar - Shopping Iguatemi
 48 3222.9582 48 3224.4488 48 3239.8272

Toalha de praia
TRUSSARDI
 R\$ 66,40 à vista
Flamingo
 lojasflamingo.com.br



Currículo sujo

Pelo menos 29 (15%) dos 189 conselheiros de tribunais de contas em todo Brasil são alvo de ações ou inquéritos penais no Superior Tribunal de Justiça (STJ), ou carregam no currículo condenações por improbidade administrativa. Nada consta quanto ao TCE-SC. Nem nepotismo, que existe, mas "legal", digamos assim. Conselheiros e ex-conselheiros têm vários parentes na corte, mas que ingressaram por concurso público.

Visita presidencial

O Palácio do Planalto informa que a presidente Dilma está tão encantada com o centro de treinamento de cães-guia existente em Camboriú - do qual falou em seu programa de rádio semanal Café com a Presidenta -, que já ordenou à sua assessoria uma visita à entidade em sua próxima viagem a SC.

Verbo

Tanto o governo federal como o estadual estão usando cada vez mais o verbo "sinalizar". Funciona assim, num exemplo real: o ministro da Integração Nacional, Fernando Bezerra Coelho, "sinalizou", durante as enchentes do final do mês passado, que SC receberá assistência financeira da União para recuperação dos estragos. Quando receberá, quanto, e outros detalhes, não se saberá tão cedo.

Proteção ao idoso

O Judiciário estadual, em parceria com o Ministério Público, está criando um projeto para coibir a violação dos direitos dos idosos em SC. O Estado tem boa fama nacional no segmento, felizmente: há 28 delegacias que atendem o idoso. Mas o que entristece mesmo, dizem as autoridades, é a violência contra as pessoas idosas no núcleo familiar.

Insensibilidade

Um jegue, do tipo bípede, deve ter atuado para a retirada de um relógio digital, com horas e temperatura, na frente da Catedral Metropolitana, em Florianópolis, um dos espaços onde mais circulam pessoas e turistas em SC. Certamente porque achou que alguém estava ganhando dinheiro. Esse tipo de despeitado nada faz para botar a funcionar outra marca silenciada na Capital: o relógio (e seus bimbálios) da catedral.

Collor x Rosane

Um pedido de vista do ministro catarinense do Superior Tribunal de Justiça, Marcos Aurélio Gastaldi Buzzi, adiou uma decisão sobre o rumoroso processo envolvendo o ex-presidente Fernando Collor e a ex-mulher, Rosane. Ela quer pensão alimentícia mensal de 30 salários mínimos mensais, conforme decidiu o Tribunal de Justiça de Alagoas, além de dois imóveis no valor total de R\$ 950 milhões e dois automóveis zero quilômetro.

Orçamento impositivo

Os 40 deputados estaduais aguardam decisão do Senado, de projeto que já passou pela Câmara, que obriga os governadores a executar obras e investimentos indicados por eles no Orçamento. É o chamado orçamento impositivo. A maioria o defende sob o argumento de que acaba com a barganha política na relação entre Legislativo e Executivo e daria independência aos deputados para, por exemplo, votar contra projetos do governo. É, pode ser.

> CONCURSO

Qual o seu shopping preferido?

Imagem da Ilha lança nova premiação e os eleitores também estão concorrendo

Da Redação

Foto: Divulgação

O *Imagem da Ilha* está lançando um novo concurso, “Meu Shopping Favorito”, que vai escolher, por meio do voto popular, qual o empreendimento comercial da Grande Florianópolis é o preferido dos consumidores, em cinco categorias. “Com essa iniciativa queremos destacar – na opinião dos usuários e leitores – as maiores qualidades de cada um”, afirma o diretor geral Hermann Byron.

Os cinco shoppings da Grande Florianópolis participam do concurso: Beiramar, Floripa, Iguatemi, na Capital, Itaguaçu e Continente Park, em São José. Eles serão avaliados em cinco quesitos: Acesso (entrada e saída), Estacionamento, Mix de Lojas, Praça de Alimentação e Cinema.

A votação será realizada pelo site (www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos) do jornal até o dia 4 de novembro e os eleitores também estão concorrendo: serão sorteados três vales-compras no valor de R\$ 150,00 cada entre aqueles que participam da promoção. A cerimônia de premiação está prevista para o dia 11 de novembro, em local a ser definido.

“Meu Shopping Favorito” segue a mesma dinâmica do já consolidado concurso “Meus Restaurantes e Pratos Favoritos”, realizado há cinco anos consecutivos pelo *Imagem da Ilha*, elegendo os preferidos na área da gastronomia da cidade. A última edição, realizada entre julho e agosto, foi novamente um sucesso. “A fórmula bem-sucedida, que envolve a votação popular, nos levou a criar o concurso em outro segmento extremamente importante para a economia da nossa região”, argumenta Byron.

Categorias

Acesso (entrada e saída)
Estacionamento
Mix de Lojas
Praça de Alimentação
Cinema

Como Votar Pelo Site

- 1º - Acesse www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos
- 2º - Dê uma nota, de um a cinco, em cada quesito, para cada shopping. Para validar seu voto, é preciso dar notas em todos os quesitos.
- 3º - Para finalizar seu voto, digite seu e-mail no campo indicado e clique em “Enviar”.
- 4º - Você receberá um e-mail pedindo a sua confirmação. Só depois de respondê-lo é que seu voto será computado ao concurso.



CENTRO E SANTA MÔNICA

48 3251 1900 ESCOLA CATÓLICA MONTESSORIANA

CEM

EDUCANDO PARA A PAZ

MENINOJESUS.COM.BR

> FLORIPA DO BEM

Tecnologias a trabalho do bem-estar

Social Good propõe promover a inovação social a partir da mobilização

Elida Hack Ruivo

Usar as novas tecnologias na busca de soluções para os principais problemas sociais. Este é o objetivo do Social Good Brasil, um movimento que começou a se formar em Florianópolis no ano passado e que se consolida em uma das maiores ações de inovação social do país. A iniciativa foi inspirada em ação semelhante realizada em Nova Iorque e o objetivo é disseminar o uso das tecnologias, novas mídias e do pensamento inovador como ferramentas para a mudança social.

Durante o seminário realizado pelo movimento em Florianópolis no mês de setembro, a diretora do Centro de Inovação Social da Universidade de Stanford (EUA), Kriss Deiglmeier, falou sobre o conceito de inovação social. “É uma nova solução para um problema social que é mais eficiente do que as soluções já existentes e que cria valor para a sociedade”. De acor-



Evangelista: inspiração, informação e ação como pilares

do com o coordenador do Social Good Brasil, Bruno Evangelista, o movimento visa ainda identificar e apoiar experiências inovadoras e oferecer ferramentas e capacitações para ini-

ciativas na área.

“O programa possui três pilares: inspiração, informação e ação. No pilar inspiração, realizamos o segundo Seminário Social Good Brasil. Em Informação, estamos desenvolvendo uma nova plataforma, mais interativa, colaborativa, multimídia e com mais opções de engajamento em causas sociais”, explica Evangelista, destacando que a plataforma vai estimular a participação da sociedade em iniciativas desse tipo. “Para ajudar as pessoas a agir, lançamos este ano o Social Good Brasil Lab, um laboratório que testa e prototipa ideias com potencial de alto impacto social”, completa.

OS PROJETOS

O Lab utiliza metodologias como Design-Thinking e Lean Startup. Em sua primeira edição, 15 projetos foram aprovados, entre eles um jogo que pretende estimular as pessoas a doar sangue; uma plataforma que poderá ser acessada por professores de qualquer lugar para a criação de

planos de aula colaborativos; uma rede social profissional – nos moldes do LinkedIn – segmentada para pessoas com deficiência.

Os “donos” das ideias de projetos sociais vão receber orientações de mentores sobre como organizar e estruturar suas iniciativas. Isso ocorrerá por meio de consultorias realizadas por profissionais voluntários que aliam experiência em diferentes áreas de conhecimento. “A intenção é tornar os projetos mais estruturados e prontos para “andar sozinhos” ou até receber recursos das chamadas aceleradoras de projetos sociais, organizações que recebem recursos depois repassados para iniciativas consideradas aptas a desenvolver projetos de inovação social”, fala Evangelista.

SAIBA MAIS

www.socialgoodbrasil.org.br

Conheça os outros projetos no site do Imagem da Ilha



NÃO DEIXE A NATUREZA IR POR ÁGUA ABAIXO

Coleta de esgoto. Faça a sua parte.

O esgoto que produzimos é uma responsabilidade de todos nós. Se a sua casa ou o seu negócio é atendido pela rede de esgoto, não deixe de fazer a ligação corretamente. Caso contrário, construa uma fossa séptica adequada. Mas nunca despeje esgoto diretamente em rios e córregos. Assim, você preserva a natureza e a saúde de todos.

fatma.sc.gov.br

FATMA
FUNDAÇÃO DO MEIO AMBIENTE

GOVERNO DE SANTA CATARINA



Quatro em um

Quatro biografias, entre elas a do poeta catarinense Cruz e Sousa, compõem o livro "Vida", do paranaense Paulo Leminski, morto em 1989.

A obra foi lançada há poucos dias pela Companhia das Letras e é, na verdade, a reunião de quatro livros do autor escritos para a série de biografias "Encanto Radical", um sucesso editorial nos anos 80 fora de catálogo e cada vez mais raro de encontrar nos sebos.

Para Leminski, o simbolismo de Cruz e Sousa era um movimento "underground".

Vieram e ficaram

A ação da Guarda Municipal, no início deste mês, não conseguiu resolver o impasse criado por sem-teto que pela primeira vez ocuparam, ao mesmo tempo, os elevados do CIC e do Itacorubi.

As autoridades afirmam que os moradores são orientados a sair, mas retornam logo depois.

Filme 36 poses

Karla Kersten Carvalho Petrelli e o empresário Leonardo Petrelli recebem convidados este mês, em Curitiba, para festejar suas bodas de prata.

Os convites dão show de criatividade. Numa caixa, o convidado recebe um porta-retrato com uma foto dele tirada no casamento, 25 anos atrás.

Fauna nossa

A casa da família Beck, no Bom Abrigo, abriga até o dia 26 uma exposição espalhada pelos cômodos com 90 aquarelas de Iraê Beck retratando animais brasileiros.

O artista é sobrinho do saudoso pintor e desenhista Aldo Beck, morto em 1999.

Foto: Giovanni Lorenzen



Antes das alianças: Janaína e o advogado Leonardo Fornari em foto pré-casamento clicada em Santo Antônio de Lisboa

Foto: Studio A3



Mimos e carinhos: a professora de piano Beatriz Gassenferth com a mãe, Renate, que acaba de festejar 80 anos, em ensaio especial para a data

Outubro no museu

Três novas exposições têm abertura agendada para o próximo dia 14 no Masc.

O museu receberá as mostras "Andersen em Florianópolis", com obras do artista plástico norueguês Alfredo Andersen; "Três Fotografos Noruegueses", com imagens de Verena Winkelmann, Rune Johansen e Per Berntsen; e a exposição "Olhar Estrangeiro", com obras do acervo do Masc sob curadoria de Edson Busch Machado.

Por que não?

Os profissionais do escritório do Greenpeace Brasil, em São Paulo, também abraçaram a ideia de reduzir a produção de lixo no dia a dia da instituição. Eles passaram a utilizar os copos reutilizáveis da empresa catarinense Meucopo Eco, substituindo os descartáveis.

Com a troca, a empresa deve economizar aproximadamente 7 mil copos ao mês que seriam despejados no meio ambiente.

Bom goleiro

O secretário municipal de Assistência Social, Alessandro Abreu, está completando 20 anos no time de pólo aquático da UFSC.

A equipe é a atual campeã sul-brasileira.

Do papel ao vidro

A beleza que o designer gráfico Edson Egerland exibe toda quinzena nas páginas impressas do Imagem da Ilha se repete agora em sua outra empreitada, no segundo piso do Floripa Shopping: a loja "Jardim em Conserva", repleta de ideias bacanas para decorar a casa.

O conceito desenvolvido por Egerland, que também é biólogo, é reciclar vidros de conserva de qualquer tamanho criando dentro deles microambientes autosustentáveis com musgos, suculentas e cactos.

Bustos de volta

A Comissão Municipal de Arte Pública bateu o martelo no processo de avaliação e seleção dos artistas plásticos responsáveis pelos novos bustos em bronze que irão ocupar o lugar dos que desapareceram na Praça XV em agosto.

Dos seis candidatos, foram escolhidos Plínio Verani e Sérgio Coirolo. Os novos bustos terão tamanhos semelhantes aos originais e um sistema de fixação e monitoramento mais eficaz para evitar furtos. O investimento da Prefeitura será de cerca de R\$ 50 mil.



**ENTREGA
NOVEMBRO
2014**

**APARTAMENTOS
DE 1, 2 e 3
DORMITÓRIOS**

(48) 3284-8410

INCORPORAÇÃO:  VENDAS: 



> CULTURA

Uma nova forma de ler

E-books facilitam acesso à leitura e também a circulação de obras, principalmente de novos autores

Carla Pessotto

Um autor catarinense pouco conhecido vendendo mais que Paulo Coelho? O que parece improvável realmente aconteceu: o romance digital “A Aliança – As Sete Moradas de Deus”, de Beto Córdova, esteve por 60 dias entre os mais vendidos na lista da Amazon, que tem um catálogo com mais de 15 mil livros digitais na plataforma do Brasil.

O fato comprova a mudança que a internet está provocando na maneira de circulação de obras culturais de diferentes suportes – texto, imagem, som. “É muito mais democrático: se você quer publicar um livro, não precisa pagar para isso nem conquistar uma editora, todos têm espaço nessa seara”, afirma Carlos Schroeder, editor da Editora da Casa, de Jaraguá do Sul, que publica livros impressos e digitais, esses últimos nas plataformas Amazon (paga) e gratuita.

Córdova, advogado de Lages que há 18 mora em Florianópolis, concorda. “A



Foto: Divulgação

Beto Córdova: na frente do famoso Paulo Coelho na lista da Amazon

ideia era publicar originalmente em papel, mas estava havendo uma série de dificuldades, então optei pela Amazon e não me arrependo”. Seu próximo livro, em produção, “Nau de Artistas”, será também e-book. “Produzir um livro físico é caro e difícil”. “A Aliança – As Sete Moradas de Deus” está disponível na Amazon por R\$ 5,99.

Catarinense radicada na Bahia, Katherine Funke publicou no final de setembro o romance “Viagens de Walter”, pela Solisluna Editora, no formato epub. “O epub permite uma boa experiência de leitura: uma vez feito o download do arquivo, o leitor pode ‘folhear’ as páginas, fazer anotações, guardar trechos para consulta posterior e marcar onde parou a leitura, para continuar depois”, diz ela. O livro pode ser baixado gratuitamente em <http://www.solislunaeditora.com.br/viagens-de-walter.html>.

Schroeder, de Jaraguá, cita ainda outras vantagens do ebook: “A maior facilidade de acesso a autores estrangeiros – normalmente um livro demora dois anos para chegar ao Brasil -, o preço mais acessível, a facilidade para levar para qualquer lugar e até a questão ambiental”, relaciona ele.

MERCADO

Amazon, Google e Kobo aportaram com suas plataformas online no Brasil no final do ano passado. Mesmo assim, ainda é a Apple (iBookStore) que lidera as vendas no país – 18 mil títulos ante os 15,8 mil da Amazon, conforme a segunda edição Global eBook report, relatório do consultor austríaco Rüdiger Wischenbart, que traz dados e tendências do livro digital em grandes mercados e que inclui um capítulo dedicado ao Brasil. O relatório também aponta que as vendas cresceram 110% de novembro a dezembro de 2012 (mas deve-se ter cuidado ao comemorar o índice, pois, partindo de uma base pequena, qualquer crescimento torna-se significativo).

Mesmo assim, o crescimento é concreto, com um catálogo cada vez maior: em maio deste ano, eram 25 mil títulos em português, ante aos 11 mil, de fevereiro de 2011, ainda conforme o mesmo relatório.

A Editora da Casa é um exemplo disso: com sete anos de atuação, publicou 108 títulos impressos e dez digitais, proporção que terá uma grande mudança em 2014. “Nossa previsão é de 30 impressos e 20 digitais”, antecipa Schroeder.

Para Valéria Pergentino, da Solisluna Editora, a publicação de “Viagens de Walter” investe não só no leitor habituado a novas plataformas de leitura, como aqueles tradicionais que estão percebendo as vantagens do e-book em determinadas situações, como leitura offline em viagens, deslocamentos cotidianos e salas de espera.

“Este é um mercado em crescimento”, ela diz, citando estudo da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (Fipe), que registrou aumento de 343% no consumo de e-book e queda de 7,4% na venda dos livros impressos em 2012, em relação a 2011.

ONDE ENCONTRAR

De acesso livre

Livro Grátis – Biblioteca virtual que reúne títulos já em domínio público ou que tenham a divulgação autorizada, em diferentes áreas de conhecimento. www.livrosgratis.com.br

Biblioteca Virtual de Ciências Humanas – Disponibiliza livros já publicados, de autores brasileiros ou residentes no Brasil, em português ou outras línguas, de todas as disciplinas das ciências humanas. www.bvce.org/LivrosBrasileirosResultado.asp

Google – Site Google voltado ao acesso de livros disponibilizados na Internet. Alguns livros permitem acesso integral ao texto, outros, permitem acesso a pequenos trechos da obra. [tp://books.google.com.br](http://books.google.com.br)

[tp://books.google.com.br](http://books.google.com.br)

Editora Brasileira – Tem atualmente 254 obras cadastradas, com relatos de brasileiros e estrangeiros sobre a realidade nacional sob a ótica da política, sociologia, ciências e cultura. www.brasiliana.com.br

Fundação Perseu Abramo – Oferece mais de 40 livros para baixar gratuitamente, de autores diversos e das mais diferentes áreas. www.fpabramo.org.br

Editora da Casa – Catarinense de Jaraguá do Sul, tem como foco livros acadêmicos e de ficção. Digitais, são dez títulos, entre pagos e gratuitos. [tp://www.editoradacasa.com.br](http://www.editoradacasa.com.br)

NOS LABORATÓRIOS UNIMED, VOCÊ TEM QUALIDADE E PRECISÃO AO REALIZAR SEU EXAME.

UTILIZE A REDE PRÓPRIA DA UNIMED. VALORIZE AINDA MAIS A SUA SAÚDE.

www.unimedflorianopolis.com.br

A Unimed Grande Florianópolis oferece a melhor estrutura para você e sua família realizarem exames de laboratório e imagem. Na hora de fazer seu exame de laboratório, procure o posto de coleta Unimed mais próximo (Trindade, Estreito, Centro e Ingleses). Para realizar exames de imagem, a Trindade oferece modernidade e conforto para você. Tudo para proporcionar mais praticidade e saúde no seu dia a dia.

Ligue 3216 8999 e agende seu horário.

Responsável Técnico: Dr. Edson Luis Lemos, CRM-SC 6798.

LABORATÓRIO UNIMED | Centro | Estreito | Ingleses | Trindade
DIAGNÓSTICO POR IMAGEM UNIMED | Rua Tracema Nunes da Silva, 60 | Trindade

guia Gastronômico

**DIRET
DO CAMPO**

**Frutas e Verduras
Todos os dias**

R\$ 1,39KG

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

Bernardo Soares/Ceres Azevedo Café & Cia

BOLINHO DA MODA

Cupcakes conquistam cada vez mais adeptos

• Página G4

*Cupcookies:
receita
exclusiva do
Ceres Azevedo
Café e Cia*

Eu



orgânicos.

hippo.com.br

HIPPO VOCE
bem
AQUI

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares.
ceresazevedo@gmail.com (48) 3209-8439 - 9162-8041



Queijo, o queridinho da gastronomia

Difícil alguém não gostar de queijo. Puro, no pão, na pizza, nas massas e até mesmo nos doces. Ele é adorado por quase todo mundo. De sabores e texturas variados, podem ser suaves, pican-tes, duros, macios ou cremosos. O segredo do bom queijo está na qualidade do leite e no tempo de cura.

A variedade é imensa, são centenas de tipos de diversas origens. Alguns com características muito semelhantes, que só mesmo os degustadores para diferenciá-los. É o caso dos franceses brie e camembert, à base de leite de vaca, macios e com leve crosta branca produzida por um fungo.

O brie é originário da região de brie e o camembert, da Normandia. Com sabor delicado e muito macio, são deliciosos para comer com geléias e caldas.

Já o gorgonzola e o roquefort, apesar de muito semelhantes, são de origens bem diferentes. O primeiro é italiano e feito com leite de vaca, já o roquefort é originário da França e produzido a partir do leite de ovelha. No entanto, nos dois tipos são injetados fungos que produzem a mesma cor azul-esverdeada,

tornando-os bem parecidos.

Os suíços emmental e gruyère, também muito famosos, são bastante semelhantes. Ambos feitos com leite de vaca, no entanto com características de sabor e textura um pouco diferentes. O gruyère é mais cremoso e de sabor mais forte, mas como os dois têm furros, podem ser confundidos por quem não tiver o paladar tão apurado.

No Brasil, o mais produzido é o mussarela, ingrediente indispensável na pizza. O minas, originado de Minas Gerais, é um queijo de sabor suave e com poucas calorias, esse totalmente nacional, tanto na origem como na produção.

Hoje, muitos tipos já estão sendo produzidos por aqui. Até mesmo o parmesão e a mussarela de Búfala, que são de origem italiana.

E para quem gosta de uma boa sobremesa, minha dica além do nosso tradicional Romeu & Julieta, é o Tiramissú, deliciosa sobremesa italiana à base de queijo mascarpone (cremoso com sabor levemente adocicado).

Segue abaixo a receita, um ótimo mês a todos e até novembro!

Tiramissú

Ingredientes

- 250g de queijo mascarpone;
- 300g de creme de leite fresco (nata);
- 8 gemas coadas;
- 8 colheres de sopa de açúcar;
- 2 pacotes de biscoito champagne;
- ½ xícara de café passado (forte);
- 2 colheres de sopa de conhaque;
- Raspas de chocolate ½ amargo.

Modo de fazer

Bater as gemas e depois acrescentar o açúcar. Bater novamente até ficar bem clarinho. Acrescentar o queijo mascarpone, misturar bem e então colocar a nata.

Mexer bem até ficar um creme liso e homogêneo.

Montagem

Misture o café com o conhaque. Molhe um lado dos biscoitos e faça uma camada. Sobre eles coloque uma porção de creme, jogue raspinhas de chocolate e repita: Biscoito, creme e chocolate.

A última camada será de creme. Leve para gelar e na hora de servir, polvilhe chocolate em pó por cima. Bom apetite!

> VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

Sommelier da Miolo Wine Group e Santa Adegas Vinhos Finos
E-mail: eduardo@santaadega.com.br
Site: <http://www.vinho365.com.br>
Fone: 3234-1296



Defeitos no vinho

Amigos e clientes me perguntam, com frequência, quais os defeitos que um vinho pode apresentar e, por incrível que pareça, essa não é uma resposta simples.

Além de lidarmos com a subjetividade do gosto, resultante da diferente tolerância dos consumidores aos componentes do vinho, gerando a percepção de qualidade, podemos argumentar que essa interpretação de qualidade propriamente dita não consiste num defeito, mas numa característica que permite avaliações muito variadas.

No dia a dia vemos cada vez menos vinhos apresentando defeitos e, nos livros, as informações descritivas são de problemas antigos, antes de as vinícolas desenvolverem métodos de controle, assepsia e antioxidação mais modernos e eficientes.

Mesmo assim, alguns defeitos ainda são presentes e serão difíceis de eliminar por completo.

A oxidação é provavelmente a causa mais comum de reclamações, porque ela pode ocorrer em qualquer estágio de vida do vinho. Vedação de baixa qualidade é um dos principais motivos e os sintomas são relativamente fáceis de observar, um dos primeiros é a perda da cor característica, com os vinhos ficando opacos, puxando pras cores marrom e laranja. O aroma se torna desgastado, perdendo seu frescor e lembra notas de caramelo e mais adiante, vinagre e acetona. Na boca é marcado por um gosto azedo.

Apesar do dito popular “quanto mais velho, melhor!”, o vinho tem, sim, sua vida útil e cada vez mais os vinhos são produzidos para um consumo breve e podem deteriorar com o tempo. Uma proporção muito pequena é produzida

para durar décadas, evoluindo e melhorando, mas ainda assim, com um final. O vinho é cheio de preservativos naturais como álcool, acidez, taninos e outros polifenóis, além da concentração e o corpo que esse conjunto forma. Mas, os consumidores em geral procuram vinhos mais leves, frutados e, logicamente, baratos, por isso os vinhos são produzidos com menos extração desses compostos.

Mesmo sendo ligados, oxidação e prazo de validade possuem uma diferença importante. Os vinhos que chegaram ao final de sua vida não estão necessariamente oxidados. O seu componente frutado simplesmente se foi, deixando o vinho morto, sem caráter, e isso acontece mesmo na ausência do oxigênio.

Outra falha, ainda que difícil de ser reconhecida pelo consumidor final, é o famoso bouchoné – ou cheiro de rolha. Criado no vinho a partir do TCA impregnado na rolha, causa um aroma desagradável de mofo, papelão molhado e que, em níveis muito baixos, pode ser confundido com os aromas de vinhos envelhecidos e terrosos.

Um aroma que é ainda mais interpretado de maneira diferente é o chamado Brett (Brettanomyces). Às vezes tratado como qualidade, outras como defeito, é um fenômeno microbiológico que causa um aroma de estábulo e também animal como suor de cavalo. A preferência pessoal é muito importante para identificar se o nível de brett de um vinho é qualidade ou defeito.

O cuidado da vinícola é fundamental para assegurar a ausência de defeitos até o vinho chegar a você, depois disso a armazenagem é essencial e pode evitar diversos outros problemas. Procure sempre uma adega climatizada, longe da luz direta e de vibrações e lembre-se que todo vinho tem sua “data de validade”.

(48) 3333-0990

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

Ataliba
churrascarias

> PARA SABOREAR

Um clássico reinventado

Hambúrguer ganha nova roupagem, com ingredientes alternativos e molhos que fogem do tradicional

Fotos: Divulgação

Gabriela Morateli

Não se sabe ao certo quando e onde ele surgiu. O que se sabe é que através dos anos, o hambúrguer tornou-se um dos principais alimentos de preparo rápido mundo afora, sendo carro chefe de grandes redes mundiais. Mas, o que primeiramente era uma mistura de pão com carne moída prensada, aos poucos foi sendo adaptado com outros ingredientes como queijo e vegetais e ganhou versões mais consistentes. Atualmente, ele apresenta novas roupagens, com molhos selecionados e não é feito somente de carne bovina. Tem hambúrguer pra todos os gostos e ele pode ser chamado de gourmet, devido à variedade de sabores e elementos utilizados em seu preparo.

Salmão e carne de soja fazem parte do menú de hambúrgueres do Gourmet Burger Market, em Coqueiros. A ideia dos sócios Augusto Peron e do chef Lucas Ramos, ao abrir o restaurante há menos um ano, era oferecer ao cliente uma sensação única, mesclando os ingredientes selecionados com a atmosfera do local. “Quando tivemos a ideia de abrir uma hamburgueria gourmet em Floripa, sabíamos que um dos nossos principais concorrentes seria o tradicional x-salada. Cada bairro tem um, dois, três lugares que vendem bons sanduíches, e que todo mundo adora, mas tínhamos que fazer diferente”, destaca Augusto.

A partir daí, eles tiveram o cuidado de pensar num cardápio e num local que agradasse aos grupos de amigos, famílias e casais, com ideias trazidas do exterior: “A gente oferece, por exemplo, opções para quem é vegetariano. E também uma vez, uma



Saute, do Gourmet Burger Market: hambúrguer de picanha, cogumelos salteados em alho poró e azeite de ervas, queijo gruyere, relish de tomate, alface americana emincé, mini folhas e brotos



Burger da Casa, da Sanduicheria: 180 gramas de carne bovina preparada artesanalmente, alface, tomate, queijos gouda e mussarela

pessoa nos contou que há anos não comia um hambúrguer fora de casa porque não encontrava um lugar onde houvesse pão sem glúten. Aqui, nós temos essa op-

ção”, acrescenta.

Um dos diferenciais, de acordo com ele, é criar novas receitas a partir de ingredientes de cada estação. “Nesse inverno fizemos o Serrano, um hambúrguer de Frescal serrano com pinhão, que ficou durante mês de frio e todos adoraram”, comemora.

VONTADE DE INOVAR

Foi após uma viagem para Sausalito, na Califórnia, que o empresário Marcelo Vitorino, da Sanduicheria da Ilha, trouxe recentemente a ideia de acrescentar ao cardápio da sua rede de restaurantes uma seleção de

gourmet burgers. Para a elaboração dos seis sabores, dentre eles Burger Ovelha, BauruChic e Vegetariano, o empresário teve o auxílio do chef de cozinha Felipe Lummertz, formado pela escola Le CordonBleu, na França.

A inserção dos novos produtos, segundo o empresário, é uma das novidades para o verão. Os hambúrgueres gourmet já estão sendo oferecidos na loja da Avenida Beira-mar Norte e incorporados ao cardápio das outras lojas da rede. “Estão fazendo o maior sucesso”, comemora Marcelo.

Os sanduíches apresentam recheios abundantes, sendo 180 gramas de carnes, e generosas porções de queijos, como o gorgonzola, e cogumelo shitake, dentre os ingredientes selecionados.



Chopp e Cervejas Especiais



SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA

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



> DOCE S

Nova mania nacional

Cupcake é excelente opção para o Dia das Crianças

Da Redação

Os cupcakes são uma das mais novas manias nacionais, tanto que estão ganhando até casas especializadas em todo o país. Isso é resultado da grande variedade de sabores e, talvez, da fama no exterior, principalmente Canadá e Estados Unidos, onde há também programas de TV específicos como os realities "Guerra dos Cupcakes" e "DC Cupcakes", transmitidos pela TV a cabo.

O nome dos pequenos e macios bolinhos vem justamente da forma original de preparo, no tamanho de uma teacup (xícara de chá). A massa básica

é feita com manteiga, açúcar, ovos e farinha, mas é a farta cobertura que dá fama ao doce. As mais tradicionais e populares são preparadas a base de buttercream (massa de gordura vegetal hidrogenada, manteiga, extrato de baunilha, açúcar de confeitador e água) e massa americana (mistura de água, gelatina em pó sem sabor, gordura vegetal hidrogenada, glucose de milho e açúcar de confeitador). Mas, na adaptação para o gosto brasileiro, há receitas com coberturas mais leves, com menos calorias.

Os cupcakes também são excelentes opções de doces em qualquer festa e, principalmente, nesse mês das crianças.



RECEITAS

Cupcake de chocolate

Ingredientes

- 90g de farinha de trigo
- 20g de chocolate em pó
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de fermento
- 2 ovos
- 90g de manteiga derretida
- 75ml de leite em temperatura ambiente
- 50g de raspas de chocolate meio amargo

Modo de fazer

Misture a farinha, o chocolate em pó e o fermento. Reserve.

À parte, misture o açúcar com a manteiga derretida, os ovos coados e o leite.

Junte as duas misturas e acrescente as raspas de chocolate.

Coloque em forminhas próprias para cupcake e leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 160º por aproximadamente 20 minutos.



Cupcake com geléia de maracujá

Ingredientes

- 120g de farinha de trigo
- 1 ovo
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 30g de manteiga derretida
- 150g de creme de leite
- 1 colher de chá de fermento
- 80g de geléia (de sua preferência) com pedacinhos de fruta. Aqui foi usado maracujá

Modo de fazer

Misture o ovo com o açúcar e a manteiga. Mexa bem e então acrescente o creme de leite. Reserve.

Misture a farinha com o fermento e incorpore a mistura reservada. Acrescente a geléia e mexa delicadamente.

Coloque em forminhas próprias para cupcake e leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 160º por aproximadamente 20 minutos.

Cobertura

Para a cobertura você pode fazer uma ganache de chocolate meio amargo ou esta receita com creamcheese e manteiga.

Ingredientes

- 60g de manteiga
- 250g de creamcheese
- 180g de açúcar de confeitador

Modo de fazer

Misture tudo e bata na batedeira até ficar um creme bem firme. Use um saco de confeitar para colocar o creme sobre o cupcake

Receitas Ceres Azevedo Café e Cia

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.



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



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

Em frente ao Parque de Coqueiros - Fácil estacionamento

> CHEF POR UM DIA

Necessidade desperta o talento

Obrigado a cozinhar quando jovem, Marcos Marchezan se torna expert no assunto

Fotos Eduardo Sales/Arquivo pessoal

Daniela de La-Rocque

Tudo começou por uma questão de necessidade: quando veio para Florianópolis para estudar, o hoje empresário Marcos Marchezan morava sozinho e tinha de cozinhar. Acabou se apaixonando pela arte da culinária e hoje elabora pratos requintados.

Diante do interesse comum, com outros amigos montou a "Gourmeria", confraria que tem reuniões semanais. Hoje em dia, pesquisam sobre gastronomia, investem em livros e viagens, com o intuito de aprender sobre a cozinha mundial.

"Quando viajamos pelo Brasil e para outros países, procuramos ingredientes típicos da região e tentamos reproduzir o prato degustado", conta Marchezan. "Normalmente pedimos para falar com o chef, pois conseguimos maior conheci-

mento".

Uma vez por ano é realizado um jantar temático. Tudo bem à caráter, desde a elaboração dos pratos aos trajes - o último foi uma noite escocesa, no qual todos os homens foram vestidos com uma saia kilt. Os jantares são sempre servidos à francesa, já que o empresário valoriza uma mesa bem posta e é um grande apreciador de vinhos.

Quando recebeu a reportagem do Imagem da Ilha, Marchezan estava preparando um jantar especial em homenagem ao aniversário da mulher Ana Paula Calaes. Na montagem do cardápio, com seis pratos degustação, ele combinou os elementos ar (pato), terra (codorna) e água (camarão e atum).

Uma das iguarias servidas foi o foie gras trufado, que aprendeu com o chef Vitor Gomes, do restaurante Ponto G, e que exige um preparo especial, num processo de que dura três dias.



Marchezan: pratos elaborados para o aniversário da mulher Ana Paula

Codorna trufada com purê de maçã e molho de vinho do Porto

Camarão empanado no coco

Ingredientes

- 8 camarões rosa EG (colinha)
- ½ limão siciliano
- 3 colheres de sopa de nata fresca
- 2 ovos
- Polpa de 1 coco natural
- 50 g de coco ralado úmido e adoçado
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal
- Pimenta do reino
- 3 colheres de sopa de geléia de laranja
- 1 colher de sopa de geléia de pimenta
- 1 laranja

Modo de preparo

Temperar os camarões com sal, pimenta moída na hora e o suco do limão. Tirar a casca da polpa do coco e triturar com um mixer. Misturar o coco natural com o coco adoçado

Em uma tigel funda misturar os ovos,



a nata, uma pitada e sal e de pimenta. Misturar bem com um fouet.

Passar o camarão na farinha de trigo, no ovo e em seguida no coco, apertando bem para grudar no camarão. Fritar os camarões por imersão em azeite de canola (não mexer para evitar que o coco solte do camarão)

Em uma panela pequena, misturar as geléias de laranja e de pimenta e o suco da laranja. Deixar ferver por alguns minutos e servir com o camarão.

Jantar especial

Sequência dos pratos servidos

1. Terrine de foie gras mi-cuit recheado com trufas na baguete de levain
2. Vou la vent trifolati com camarão tougarashi
3. Atum maçaricado com terrine de foie gras mi-cuit, sal negro e azeite trufado
4. Camarão empanado no coco com geléia de pimenta
5. Codorna trufada com purê de maçã e molho de vinho do Porto
6. Sorvete rico (torta de sorvete)

As entradas foram harmonizadas com champagne Moët Chandon Brut Imperial; A codorna foi servida acompanhada do vinho Val de Flores Malbec 2006; Após a sobremesa degustaram um licor Drambui e café Ristretto.

...chegaram os melhores "da ilha"...

Tele-Entregas
Pediu? Chegou!

LIGUE **3028.8686**

Diariamente das 18 às 24h.

Loja Beira Mar
Rua Altamiro Guimarães 18
48 3028.8686
sanduicheriadailha.com.br

Chef Felipe Lummerz

Sanduicheria da Ilha
CERATTI
Muito + que sanduíches.

> ESPAÇO SURPREENDENTE

Mundo de chocolate

Kaebisch Schokoladen traz o chocolate belga gourmet para a Ilha

Carla Pessotto

À primeira vista, o local parece um café tradicional. Mas aqueles que se aventurarem a entrar no Kaebisch Schokoladen irão se maravilhar com o doce mundo que o espaço reserva. A base de tudo é o chocolate belga produzido artesanalmente, servido em forma de bombons, ganaches, trufas, barras, waffle e também nas bebidas quentes e frias.

Segunda franquia nacional da chocolateria Kaebisch Chocolate, de Brasília – a primeira foi criada no Rio de Janeiro, há três anos –, a unidade de Florianópolis funciona há sete meses pelo casal de brasileiros Liliane Bona e Marcello Mecarelli, que decidiram trocar a capital federal pela Ilha. “Fizemos uma pesquisa de mercado e percebemos que havia espaço para um bom café e chocolate gourmet”, conta Liliane.

Assim, todos os chocolates ali são produzidos pela chef chocolatier Anna Kaebisch, de forma artesanal, sem conservantes. “Fazemos encomendas semanais, por isso tudo é muito fresco”, explica ela. “Em função da forma de produção e como o chocolate é muito sensível, são necessários cuidados especiais, da temperatura ambiente da loja às embalagens”.

No cardápio, há os clássicos – caso das trufas crocante e giandua e do bombom chocolate 80%, que também estão entre os mais vendidos –, e a cada estação novos sabores são agregados. Na primavera, há os bombons damasco, flor de laranjeira e limão siciliano, entre outros. Nas bebidas, o chocolate é incorporado em pedaços e raspas. O capuccino, por exemplo, é preparado com pedaços dos tipos meio amargo ou ao leite no fundo do copo, que recebe o leite quente e a canela. Há ainda linhas diferenciadas, sem glúten, lactose ou açúcar, muito procuradas, diz Liliane.

As delícias também estão disponíveis em embalagens de quatro a 32 unidades, que podem ser montadas ao gosto do cliente. E, nas datas comemorativas, são oferecidas promoções específicas. Outubro, por exemplo, é dedicado completamente às crianças, com a loja recebendo decoração especial, os produtos vendidos em embalagens específicas e com a opção da pipocolate, pipoca com cobertura de chocolate.



Proposta é de simplicidade com aconchego

Café com canelinha: apresentação é outro destaque

SERVIÇO

Kaebisch Schokoladen
Rua Esteves Júnior, 410, fone: 3028-8234 - Funcionamento: segunda a sexta, das 8 às 19h e sábado das 11 às 15h.
Site: www.kchocololate.com.br

> ONDE COMER E BEBER BEM

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

TRADIÇÃO NA ILHA

O **Antonio's Restaurante** é uma excelente escolha para quem aprecia camarão, peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira, no Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, entre eles: Caçarola à Gallega (uma criação que leva camarão, lula, marisco, pimentão, tomate, cebola e azeite de oliva), Grelhados à Ilha do Francês (lagosta, camarão e salmão) e **Camarão à Ilha dos Açores (foto)** – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodela de batata, pimenta, pimentão e azeitonas. Todos elaborados pelo criativo chef Antonio Carlos Correia.

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



DELÍCIAS JAPONESAS

Um dos locais de comida japonesa mais requisitados de Floripa, o **Sushi Yama** agora oferece o buffet de terça a sábado, no jantar. Sushis de atum, salmão e peixe branco, além sashimis e outros pratos orientais como yakso e teppanqui podem ser apreciados tanto no buffet quanto em pratos a la carte. Também é possível encomendar pela tele-entrega, que funciona de terça a domingo. O cardápio completo está disponível no site.

Sushi Yama
Rua Laurindo Januário da Silva, 68, Canto da Lagoa
Fone: 3232-8612
Site: <http://www.sushiyamafioripa.com.br>



Bombom de damasco: sabor da primavera

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Pré-adolescência

A Confraria Feminina do Champagne de Florianópolis completou este mês dez anos. A data foi comemorada pelo grupo, juntamente com a avaliação anual de espumantes. Desta vez foram avaliados, às cegas, 15 amostras entre espumantes e cavas nos valores de R\$ 40,00 à R\$ 120,00. Entre os jurados, além das confeitarias, enólogos, sommeliers e jornalistas abrilhantaram e democratizaram a votação. As vencedoras da avaliação foram: Espumante Casa Valduga Brut Reserva; Lírica, da Cave Hermann e Cave Geise, Brut, Blanc de Blancs, respectivamente.

Brasa

O irrequieto chef Vitor Gomes segue inovando. O simpático mané recém inaugurou uma filial do seu Ponto G, agora à beira-mar. O novo espaço mantém a marca Ponto G, mas agora com sobrenome - Brasa e Fogão. Além de estar na "cara do gol", digo de frente para o lindo mar de Santo Antônio de Lisboa, o comensal ainda encontra a criatividade do chef em pratos com frutos do mar, peixes e exclusivas carnes nobres, de raça inglesa, todos feitos na brasa.

Internacional

O espanhol José Contreras, discípulo de Ferran Adrià, é quem assina os pratos no simpático e honesto bistrô da Essen Imperial, no centro histórico de São José. A loja, situada em frente à praça, tem um espaço único e agradável e serve iguarias inimagináveis a preços surpreendentes.



O andaluz José Contreras, com uma de suas especialidades de entrada, o delicioso carpacho de mignon, com molho de maracujá

Maioridade

Coincidência ou não, a data foi brindada com o primeiro parceiro da casa. Durante o evento que apresentou o exclusivíssimo Dal Pizzol, Enoteca, safra 2011, um corte de Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, a Essen Vinhos fez um brinde fugaz aos seus 18 anos de mercado em Florianópolis. O espumante escolhido foi Brut, método Charmat, safra 2011, da Dal Pizzol, também degustado no evento.



Dirceu Scottà, enólogo da Dal Pizzol, com Regina e Nelson Essenburg, da Essen Vinhos, na data histórica dos 18 anos, com o Enoteca

Pizza

Ainda em Santo Antonio de Lisboa, outro novo espaço surge. A pizzaria Sangiovese, do chef Helton Costa também abriu as portas neste final de Setembro. Com características de pizzas são-paulinas com massa super fina, a Sangiovese segue a linha da cantina do mesmo nome em sabor e exclusividades

> ONDE COMER E BEBER BEM**SABOR EM DOBRO**

Uma dos vencedores do Concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos, a Pizza na **Pedra Beira-Mar** oferece promoções especiais durante a semana. Uma delas é a "Pizza em Dobro" para a mesa cheia (quatro pessoas), oferecida nas terças e quartas. Mas quem prefere a comodidade da tele-entrega, é possível pedir pelos telefones (3224-4404 – 3333-3000) ou pelo site (<http://pizzanapedra.com.br/florianopolis>). A casa possui ainda Facebook (<https://www.facebook.com/pages/Pizza-Na-Pedra-Beira-Mar>). Entre as novidades está a **Pizza Caprese (foto)**, preparada com molho de tomates frescos, mussarela especial sobreposta por rodela de tomate longa vida, manjeriço e bolinhas de mussarela de búfala, finalizada com pesto de azeitonas pretas e orégano.

Pizza na Pedra
Avenida Rubens de Arruda Ramos (Beira-mar),
2483, Centro
Fone: 3224-4404
Site: <http://pizzanapedra.com.br/florianopolis>

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

CRIAÇÕES PRÓPRIAS

Casa que se destaca no cenário gastronômico da cidade, a **Lenha & Oliva** tem entre seus diferenciais as criações próprias, desenvolvidas com know how, criatividade e ingredientes selecionadíssimos. Entre as opções estão as pizzas Tachinno porró, **Bambina (foto)**, Bottarga, Orientalle, Calábria e Veneto. Como entrada, as sugestões são a polenta recheada com queijo de cabra e o cornicione Pomerode. Para completar, o ambiente agradável, que privilegia a vista para a área externa, repleta de verde.

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

PROMOÇÃO IMPERDÍVEL

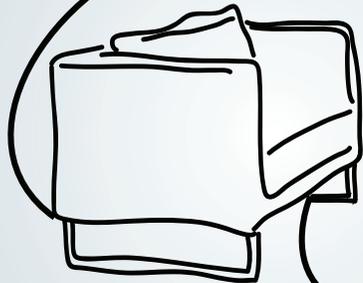
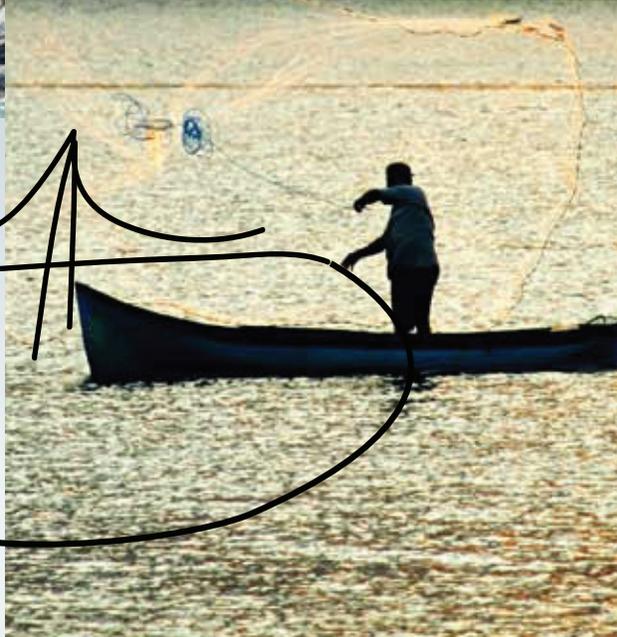
Outubro, mês das festas germânicas em Santa Catarina, também será especial na **Pappatore Forneria**. Nesse mês, a promoção que é oferecida as segundas e terças-feiras será **mini pizza (tipo aperitivo) de lingüiça Blumenau com provolone (foto)**, que serve duas pessoas, com dois chopes. Tudo por apenas R\$ 30,00. Para completar, um dos mais belos visuais da cidade, além de um atendimento irrepreensível. .

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





Sua
Inspiração



Seu Viver



Seu
Bem-estar



eStúdio WOK e WOK Residence.

Dois projetos diferentes, com personalidades únicas, que compartilham o mesmo endereço, de forma moderna, harmônica e surpreendente.

WOK Incorporadora Ltda. Registro de Incorporação - Matrícula: 74.918 - 1º Ofício de Registro de Imóveis - Florianópolis, CRECI 2227-J. A Koerich Imóveis informa que móveis e objetos têm caráter ilustrativo, bem como se reserva o direito de alterar as especificações deste material publicitário, prevalecendo as condições informadas no ato da venda e estabelecidas em contrato. Todas as imagens são meramente ilustrativas.



Plantão:
48 3222 0707

auto images



Foto: Divulgação

ALTO DESEMPENHO

Audi SQ5, que chega ao mercado brasileiro no início de 2014, tem motor com 354 cv de potência, que permite acelerar de zero a 100km/h em apenas 5,3 segundos

• Página A3

> SEGURANÇA

Nova regra para todos

A partir de 2014, modelos devem sair de fábrica com airbags e freios ABS

Gabriela Morateli

A partir do ano que vem todos os veículos nacionais e importados, que transportem passageiros ou cargas serão obrigados a sair de fábrica com freios ABS e airbags frontais, de acordo com normas do Contran (Código de Trânsito Brasileiro). A medida, no entanto, parece não afetar a venda de veículos nas concessionárias da Capital, já que o valor acrescentado pelos itens de segurança será irrisório na parcela oferecida pelas concessionárias.

As resoluções 311 e 312 foram estabelecidas pelo Contran em 2009, e, desde então, as montadoras vêm se adequando progressivamente à medida. Para os automóveis fabricados antes de 2014, não será exigida a instalação dos itens, já que sairia muito caro, pois muitas peças teriam que ser trocadas para a adequação.

Em Florianópolis, algumas concessionárias garantem que a nova regra não terá impacto direto nas vendas de veículos, já que o valor acrescentado pelos itens obrigatórios será de aproximadamente R\$ 700, de acordo com Luciano Berben, gerente comercial da Ponto 1 Veículos. "O mercado de automóveis está aquecido. Hoje, 70% do volume das vendas são de carros populares a médio, na faixa de R\$ 40 mil", observa.

Emílio Mendes, gerente de vendas da Globo Renault, diz que 90% dos veículos da montadora Renault já atendem aos novos quesitos de segurança. De acordo com ele, as condições de pagamento são os maiores atrativos na hora da compra. "O brasileiro se preocupa mais com o valor da parcela do que com o total", garante.

Como funcionam os itens obrigatórios

Airbag: capaz de evitar danos em caso de choques para os ocupantes do veículo, pois infla uma bolsa de ar que ampara a pessoa caso ocorra uma batida. O acionamento do airbag é feito de forma muito rápida para que, no caso de um choque, dê tempo de inflar e suportar o impacto do corpo já quando estiver esvaziando. O uso do cinto de segurança é imprescindível para que o impacto dos ocupantes do veículo com a bolsa aconteça no momento certo, o que evita lesões e sufocamento.

Freios ABS (Antilock Braking System ou Sistema Antitravamento de Frenagem): evita que o carro pare bruscamente, pois o freio mede sozinho a força aplicada nas rodas e a controla, como se o veículo pisasse nele e o soltasse por conta própria. Nos carros sem ABS, o condutor tem que alternar a força com que pisa no freio, se não, o carro em alta velocidade tem as rodas travadas, mas segue derrapando por conta da inércia. A grande vantagem do ABS é a possibilidade de desvio do obstáculo mesmo com o freio pressionado, pois não há perda do controle do veículo.



Foto: Arquivo

Airbags passam a ser itens obrigatórios

Citroën oferece serviço exclusivo de concierge

A Citroën é a primeira marca de automóveis do Brasil a oferecer um serviço completo de concierge a todos os seus clientes: a montadora francesa disponibiliza, sem custos ou taxa de adesão, o novo serviço para os proprietários de todos os seus veículos de passeio. À disposição 24 horas por dia, o Citroën Concierge é um verdadeiro assistente pessoal, oferecendo um atendimento personalizado e facilitando, das simples atividades do dia a dia, aos pedidos mais inusitados dos clientes. Isso inclui a reserva em hotéis e restaurantes, a compra de ingressos para shows ou concertos, informações e reservas em restaurantes no Brasil e no exterior, entre outras facilidades.

O Citroën Concierge chega ao Brasil

com diversos atrativos nos segmentos de entretenimento, viagem, lazer ou conteúdo Informativo. Para ficar por dentro de espetáculos, eventos, dicas de viagens e restaurantes, basta o cliente Concierge ligar para o telefone 0800-725-2091. O serviço inclui também operações de compra ou reserva, seguindo sempre a orientação do próprio cliente.

Saiba Mais

Para usufruir do serviço Concierge é necessário ser um cliente Citroën Fidelité. Para ativar o cartão de fidelidade é preciso cadastrar-se no site www.citroen.com.br/fidelite ou ligar para 0800-011-8080.

TALENT

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 do 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.

> MERCADO

Reforço na família

Utilitário SQ5 chega mais esportivo, com acessórios que diferenciam das versões anteriores

Da Redação

Reforço na família Q5 no Brasil, o Audi SQ5 só estará disponível por aqui no início de 2014, com preço em torno de R\$ 310 mil. Mas ele foi apresentado ao mercado brasileiro em setembro, na etapa nacional do Campeonato Mundial de Endurance (FIA) WEC, no Autódromo de Interlagos, em São Paulo.

O modelo tem como destaque o alto desempenho: equipado com câmbio de 8 velocidades e motor com 354 cv de potência, acelera de 0 a 100km/h em apenas 5,3 segundos e tem velocidade máxima de 250 km/h.

Uma série de acessórios exclusivos garante a diferenciação das versões normais do Q5: grade dianteira com lâminas cromadas – marca dos modelos esportivos da Audi –, rodas de liga leve aro 20 com acabamento diamantado, para-choques diferenciados, saias laterais e difusor no para-choque traseiro.

CONFORTO

Entre os itens de conforto e conveniência de série, destaque para o ar-condicionado automático com 3 zonas; os bancos dianteiros esportivos elétricos com memória para o do motorista; o Keyless-Go (que permite ao motorista abrir a porta e dar partida sem a chave); computador de bordo com display colorido; pacote porta-objetos; e porta-malas reversível com tapete contra sujeira, com abertura e fechamento elétricos. A grande área de carga de 540 litros pode ser facilmente expandida para 1.560 litros.

A versão mais esportiva do SUV, que tem acabamento interno em alumínio escovado fosco, vem ainda equipada com volante esportivo em couro, multifuncional, aplanado e com shift-



Fotos: Divulgação
Grade dianteira com lâminas cromadas, para-choques diferenciados e saias laterais compõem o visual externo do modelo



Câmbio de oito marchas



Sofisticação: assentos, painéis, tapetes e teto são em preto

paddles e alavanca do câmbio em couro; bancos em couro Napa Fina, com apoio lombar com ajuste elétrico, apoio de braço e suporte Isofix na dianteira e do tipo confort plus na traseira. Assentos, painéis, tapetes e teto são em preto.

A marca alemã oferece também 11 cores externas para o modelo: preto brilhante, preto pantera, azul estoril, preto

fantasma, prata gelo, branco ibis, azul luar, cinza monção, vermelho vulcano, cinza lava e branco geleira.

SEGURANÇA

No quesito segurança, incorpora uma série de itens como o Audi Drive Select – sistema que possibilita selecionar o modo de condução mais atraente para o motorista, modificando características

da direção, motor e módulos de controle do amortecimento; o sistema start/stop com recuperação de energia; sensor de estacionamento plus com câmera de ré e sensor de luz e chuva com assistente para luz alta. Destaque ainda para o sistema ESP, direção Servotronic, alarme antifurto e o travamento central com controle remoto à distância.

neovox

O ENERGIA TEM

MATRÍCULAS ABERTAS DO BERÇÁRIO AO TERCEIRÃO.

Sistema de Ensino **Energia**

TEM MAIS QUE APROVAÇÃO.

www.energia.com.br [/suaenergia](https://www.facebook.com/suaenergia)



Desfrute da qualidade de vida, do contato com a natureza, da tranquilidade, do convívio com os amigos e de um povo acolhedor...

**ENTREGUE EM
OUTUBRO/ 2013**

Bem vindo ao Verdes Colinas



Incorporação:

ENGE+

EMPREENDIMENTOS

Registro de Incorporação: RI Sto Amaro nº 16.687

www.condominioverdescolinas.com.br

Informações e Vendas:

(48) 3284-8410