

JORNAL
images
DA ILHA

QUE FALTA FAZ UM GUARDA AQUI

Em pontos da cidade, problemas de mobilidade poderiam ser minimizados com a orientação de um agente de trânsito

• Página 3

guia
Gastronômico
ESPAÇO SURPREENDENTE
Deliciosa
experiência

• Páginas G6



Bistrô do Jardim oferece ambiente intimista

Foto: Leo Baler Araujo



MERCADO

auto
images

Le Monde Citroën é destaque mundial

• Página A2

*Trevo do Rio
Tavares: martírio
diário para os
motoristas*

> A G E N D A

SHOW

Ícones do rock

Entre o final de março e início de abril, o grupo Guns N' Roses (foto) faz turnê pelas Américas central e do Sul, com shows no México, Argentina, Paraguai e Brasil. Aqui, se apresenta no Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Brasília, Curitiba, Florianópolis, Porto Alegre e São Paulo. Na Capital catarinense será em 1º de abril. Celebrado mundialmente como um dos mais importantes grupos de rock da história da música mundial, é atualmente formado por Axl Rose, DJ Ashba (guitarra), Dizzy Reed (teclados), Tommy Stinson (Baixo), Richard Fortus (Guitarra), Ron "Bumblefoot" Thal (Guitarra), Chris Pitman (teclados) e Frank Ferrer (bateria). No Music Park. Ingressos no site do Bluicket (www.bluicket.com.br).



Fotos: Divulgação

EMPREENDEDORISMO

Startup Weekend

O Startup Weekend, evento que vem cada vez mais se tornando popular no Brasil, chega a Florianópolis pela segunda vez, entre os dias 21 e 23 de março. Para quem não conhece o formato, nada melhor do que o slogan do evento para definir "No Talk, All Action. Launch a Startup in 54 hours". Durante esse período, participantes vão compartilhar ideias, formar times e lançar startups. Empreendedores, desenvolvedores, designers e entusiastas enfrentam a jornada para colocar sua ideia inovadora de negócio no ar e, quem sabe, ser escolhida pela comissão julgadora a grande campeã do evento. As inscrições podem ser feitas no site <http://florianopolis.startupweekend.org>.

EXPOSIÇÃO

Meia Maratona Internacional

A Meia Maratona Internacional de Florianópolis será realizada em 23 de março, com largada em frente ao Monumento da Polícia Militar (Praça Sessucentenário) na Av. Beiramar Norte, com um percurso de 21 km e previsão de três horas de duração. Além dela, serão realizadas ainda competições nas distâncias Corrida (10 km) e Rústica (5 km). Haverá premiação em dinheiro – mais troféu – para os cinco primeiros colocados masculino e feminino na Meia Maratona: R\$ 5 mil (1º lugar), R\$ 3 mil (2º lugar), R\$ 1 mil (3º lugar) R\$ 500,00 (4º lugar) e R\$ 400 (5º lugar). Nas outras distâncias, troféu para os três primeiros colocados masculino e feminino. Informações em www.meiamaratonafloripa.com.br.



TEATRO

Manezinha em cena

Dona Bilica (foto) é uma personagem criada pela atriz Vanderléia Will. Surgiu em 1991 a partir de várias pesquisas de campo feitas no interior da Ilha de Santa Catarina, observando o jeito de ser, pensar e viver dos nativos e antigos moradores. Dona Bilica se apresenta como rendeira, lavadeira, benzedeira, e interage com o público. No desenrolar da cena, conta causos e crendices da cultura oral, estórias de bruxas, lobisomens de forma cômica e divertida que encanta as crianças e arranca gargalhadas dos adultos. No dia 18 de março se apresenta no Teatro Álvaro de Carvalho (TAC), às 19h30. R\$ 10 (inteira)/R\$ 5 (meia-entrada).

Informações: 3028-8070.



TELEFONES ÚTEIS

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

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)

> CARTA AO LEITOR

Começo de ano, e um ano curto. Depois da extenuante temporada (de calor) e férias, o país recomeça. Meio que aos trancos e barrancos, já que o Carnaval (de março!) ficou pra trás e a velha máxima persiste. Nada (ou muito pouco) acontece até o Carnaval. Parece que corações e mentes estão, neste início de ano, inebriados pelo calor do verão, e do "dolce farniente". Em junho e julho tem Copa, depois férias, eleições, férias de novo... E acabamos o ano, pode?

Mas neste verão nós andamos por aí, entregamos jornais na praia, e também andamos de bicicleta, elétrica! Já que o trânsito anda meio caótico.

Foi até pensando nisso que evoluímos para a nossa matéria de capa. Quantas vezes nos perguntamos se um guarda de trânsito não solucionaria alguns dos muitos gargalos da cidade. Fica a sugestão, pois quanto mais rápido o trânsito flui, menos estresse para todos.

A bicicleta elétrica também foi tema de uma de nossas matérias. As promotoras do jornal, depois da entrega na praia, fizeram um test-drive no calçadão de Jurerê.

No Caderno Auto Imagem, o último lançamento da Audi. O A3 Sedan chegou ao mercado de Floripa com festa em Jurerê. Conheça um pouco do novo modelo nesta matéria e depois agende um test-drive. Outro destaque do caderno é o Grupo Le Monde Citroën, eleito pela 2ª vez, em dois anos consecutivos, como Concessionária do Ano na visão no cliente, a única da América Latina. E, assim como no ano passado, a premiação foi em Paris.

No caderno de gastronomia retomamos com matérias que prestigiam os personagens por trás das iguarias eleitas favoritas da cidade: os chefs responsáveis por elas.

Também iniciamos uma série de matérias sobre o churrasco, tipos de carnes para comprar, como fazer, etc.. E como destaque desta edição gastronômica, um espaço surpreendente próximo a muitos dos leitores, mas talvez ainda despercebido por muitos. Conheçam este cantinho único: o Bistrô do Jardim.

Até a próxima quinzena.

Uma 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.

> C I D A D E

Guardas de trânsito para melhorar a mobilidade

PM e Guarda Municipal argumentam que não possuem efetivo suficiente para essa atividade

Foto: Leo Baier Araujo

Da Redação

Florianópolis apresenta problemas de trânsito o ano inteiro. Na temporada de verão, eles se intensificam devido à grande quantidade de veículos que chegam à cidade e as vias não conseguem suportar. Falta planejamento para tanta demanda, mas falta também a presença de um guarda, que oriente o fluxo em horários de maior movimento.

Locais já conhecidos pelo congestionamento intenso como a Rua Deputado Antônio Edu Vieira, no Pantanal, trazem à tona problemas antigos de mobilidade, que ano após ano, não ganham solução e tornam-se verdadeiros gargalos para a cidade. A Edu Vieira faz cruzamento com a Rua Aldo Alves. Lá, há ainda outro problema: os semáforos têm o mesmo tempo para as duas vias, sendo a Edu Vieira muito mais movimentada que a outra. Quem transita pelo local, observa a incoerência: “Essa é uma situação antiga que afeta quem mora e trabalha por aqui”, diz Clésio Rosa, gerente de um tradicional bar que fica na esquina.

Outros pontos ganham destaque pelas filas gigantescas nos meses de temporada de verão. Os cruzamentos da Estrada da Praia Mole e a Joaquina, e da Rua Osni Ortiga com a Avenida das Rendeiras, na Lagoa da Conceição, não possuem sinalizações e os motoristas precisam contar com a sorte para chegarem a tempo aos seus destinos. “A Lagoa possui mais veículos do que pode comportar”, destaca o tenente-coronel Araújo Gomes, comandante do 4º Batalhão da Polícia Militar.

FALTA DE EFETIVO

Segundo ele, as vias estão saturadas e



Vias saturadas não contam com a presença de agentes de trânsito, deslocados para outras atividades

não recebem a presença de agentes de trânsito para dar vazão ao fluxo. “Preferimos atender a outras demandas que exijam mais da PM”, diz. A justificativa fica por conta da falta de efetivo para fazer o trabalho, assim como na Guarda Municipal de Florianópolis.

De acordo com o assessor de imprensa da Secretaria de Segurança Pública do município, Roberto Machado, o efetivo da Guarda Municipal é de 147 agentes. A principal função da GM é orientar e disciplinar o trânsito. Mas devido ao número de outras ações que realizam, tais como trabalhar como agentes de fiscalização em ações de vans clandestinas no aeroporto, educação dos motoristas, blitz da lei seca e apoio no controle do comércio irregular nas praias, não conseguem dar conta de todas as situações que exigem presença deles.

Outra função da Guarda Municipal é solicitar a manutenção de semáforos quando apresentam problemas de funcionamento. A corporação tem perfis no Facebook e Twitter, o que, segundo Roberto Machado, facilitam a interação com os moradores e a rápida resolução dos problemas. O chamado pode ser feito também através do telefone 153.

RECOMEÇO DA AULAS

Com o início do ano letivo, nota-se o tráfego maior de veículos em horários específicos. Na Rua Bocaiúva, por exemplo, o movimento causa congestionamentos intensos, devido ao colégio localizado na região. De acordo com Machado, diversas reclamações já foram feitas pelos moradores. Segundo ele, em breve esse e outras regiões com unidades escolares ganharão maior atenção

da Guarda Municipal.

OBRAS NÃO ATRAPALHAM O TRÂNSITO

Em São José, são 120 guardas que trabalham para orientar o trânsito. O município está passando por diversas obras e em alguns pontos os semáforos precisam ser desligados para readequação. Nessas ocasiões, os agentes de trânsito precisam fazer o direcionamento dos veículos. “Fazemos o trabalho conforme a demanda da Guarda Municipal e geralmente os motoristas respeitam as orientações dos agentes”, destaca Andréa Pacheco, secretária de Segurança, Trânsito e Defesa Social do município. Além do trabalho como agentes do trânsito, a GM de São José é a única do Estado a atender a acidentes de trânsito.

Centro: Rua Visconde de Ouro Preto, 431 - Fone:(48) 3024-1266

Rodovia SC 401: Sentido Praias do Norte - Fone: (48) 3234.4686

SIERRA *verão 2014* **off**



www.sierra.com.br

ÚLTIMOS DIAS

De 01 janeiro a 16 março de 2014



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Foto: Divulgação

Primazia catarinense

Levantamento do jornal "Correio Brasileiro" em todos os Estados brasileiros e no Distrito Federal revelou que até o fim de 2013 apenas o governo de SC havia conseguido erradicar os lixões. Assim é o único a cumprir a meta estipulada pela Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), prevista na Lei Nº 12.305, que determina a desativação desses espaços até 2 de agosto de 2014.



Nossas "indústrias"

No Nordeste brasileiro tem a "indústria da seca", que dura décadas e alguns bilhões consumidos, não pelo sol, mas pela corrupção. Em Florianópolis há a "indústria da Ponte Hercílio Luz" (foto), que só faz prosperar desde 1982, quando foi interdita. Já levou algumas centenas de milhões e continua lá, fechada. Em algumas cidades de SC há também "indústrias" do gênero. Com esta compleição aparece com relevância a Arena Multiuso de Tubarão. Que não acaba nunca, mas já levou R\$ 19,2 milhões. E vai abocanhar mais uns R\$ 5 milhões para ser concluída. Quando? Não se sabe.

Quem pode

Para a alemã BMW, para quem só faltou estender tapete vermelho, a Fatma liberou as licenças em poucas semanas. E aí se não fizesse. Enquanto isso, os donos de um complexo turístico instalado no litoral norte de SC, na mesma região onde está se instalando a montadora, esperam a liberação da licença ambiental de operação há oito anos. Oito anos!

Ficha limpa

A ONG Transparência Brasil divulgou um levantamento mostrando que um senador e 16 dos 594 atuais parlamentares podem ficar de fora das eleições de 2014 por força da Lei da Ficha Limpa. Entre eles, o catarinense João Pizzolatti (PP-SC).

Justiçatur?

Dia desses, na pauta de deliberações internas do Tribunal de Justiça, havia pedidos de afastamento de 21 juizes para estudar fora do país pelo período de dois meses, nas mais diferentes instituições, incluindo diárias corridas, passagens e inscrição nos cursos. Não é demais?

Risco previsto

Se fosse este um país sério, há décadas deveria ser obrigatória a incorporação nos planos diretores dos municípios de documentos oficiais do Estado sobre estudos e mapeamentos de áreas de risco. Um projeto no Legislativo de SC, finalmente, prevê tal obrigatoriedade em lei.

DUNAS DO LESTE II

LANÇAMENTO NO CAMPECHE | **APENAS 28 UNIDADES**

VENDAS:

(48) 3284-8410

www.mnass.com.br

Anti-verão

Pesquisa do Ibope mostra que 42% dos cariocas têm uma percepção positiva do verão, enquanto o restante tem imagem negativa ou é indiferente. Os motivos variam. O pior é o valor inflacionado dos produtos e serviços. Faça-se a mesma pesquisa no litoral de SC, principalmente em Florianópolis, e provavelmente se terá percepções mais negativas ainda da estação, que já foi idolatrada pela maioria.

Quem paga

A mídia impressa nacional se pergunta se o contribuinte catarinense deveria bancar a conta de R\$ 3,9 milhões para a realização do seminário dos treinadores que aconteceu em Florianópolis. A "Folha de S. Paulo" mostra que a conta deveria ser bancada pelo Comitê Organizador Local (COL) da Copa, órgão subsidiário da Fifa. O "Acordo para Sedar", contrato no qual foram definidas as responsabilidades do COL, diz que este evento teria de ser financiado por ele. Como querem fazer a copa das copas, vale tudo.

Nem aí

Não é impressão só da coluna que o ministro da Justiça, José Eduardo Cardozo, parece um homem preguiçoso, um tanto distanciado da função importante que exerce. O deputado Esperidião Amin (PP-SC) demonstra ter o mesmo sentimento. Ele vê no ministro e seus comandados atitudes do tipo "cara de paisagem" em relação à redelimitação da terra indígena do Morro dos Cavalos, em Palhoça, que compromete as obras de duplicação da BR-101. Não resolve e não faz nada para resolver.

Sensatez

O governador Raimundo Colombo foi sensato e vetou integralmente projeto que obrigava a inclusão no currículo escolar de conteúdo "relacionado às leis, normas e convenções trabalhistas, tratados internacionais, prevenção de riscos profissionais, segurança e saúde do trabalhador e meio ambiente do trabalho".

Alô

O ex-senador Jaison Barreto e o emérito professor Alcides Abreu, 90 anos, trocaram impressões ao telefone, dia desses. Abreu defende uma saída do oeste catarinense para o Pacífico e o mundo asiático, e Barreto corrobora com o mestre dizendo que enquanto o tempo voa, somos enrolados "com pequenezas" como para aonde irá a Ferrovia do Frango, se para São Francisco do Sul ou Itajaí.

Em algum lugar

Se nenhum município de SC quer receber unidade prisional – Chapecó e Imarui estão prestes a fazer um levante – que tal ressuscitar lei de 16 de dezembro de 1830, do Império, que propunha o cumprimento das penas mais pesadas em galés ancoradas ao longo da costa? Em Chapecó, se teme a ampliação da penitenciária por implicar diretamente na instalação, na cidade, de pelo menos 4 mil familiares dos condenados, ou uma nova comunidade carente.

Eleito

Se a compulsão por holofotes se traduzir em votos, o ex-nadador catarinense Fernando Scherer, o Xuxa, que aparentemente desistiu de ser galã de novela, será eleito deputado federal por São Paulo. Seu partido (PSB) e sua estrela maior, o "presidenciável" governador de Pernambuco, Eduardo Campos, apostam alto nele. A conferir.

Bermuda

Assim que forem instaladas as 19 comissões, a Assembleia Legislativa retoma as análises dos projetos que tiveram suas tramitações interrompidas pelo recesso parlamentar. Um deles é no mínimo curioso e providencial. É do deputado Jailson Lima (PT), que permite aos servidores do Estado (eles e elas) o uso de bermudas em seus locais de trabalho, desde que em ambientes não climatizados. A vigência seria entre 21 de dezembro e 31 de março. Com esse tempo doido, tal uso deveria ser liberado definitivamente.

> COMPORTAMENTO

Novo jeito de pedalar

Bicicleta elétrica é ideal para trajetos mais curtos

Hermann Byron

Utilizada como um dos principais meios de transporte por pescadores na ilha, tanto a canoa como a bicicleta sempre andaram lado a lado. Uma no mar, para a busca do sustento familiar, e outra na rua, levando o fruto do trabalho para a venda no mercado.

Desde os primeiros moradores, a bicicleta fez parte do cotidiano da ilha. Hoje, a magrela, como é carinhosamente chamada pela nova geração, devido ao crescente número de carros e consequentes engarrafamentos, voltou a ser mais utilizada como meio de locomoção. Mas, nos tempos atuais de calor sufocante como nos meses recentes, pedalar só é possível se o cidadão ou quiser fazer um exercício extra para entrar ou manter a forma, ou não se incomodar em chegar no seu destino molhado de suor.

Portanto, o que era para ser um prazer ou solução de locomoção, o passeio ciclístico tornou-se quase um suplício, só viável com uma nova modalidade recém lançada das magrelas: a bicicleta elétrica.

E para verificar como se comporta esta nova versão de transporte em duas rodas, a equipe do jornal *Imagem da Ilha* foi a Jurerê Internacional conferir. Depois da distribuição (a pé) de exemplares a banhistas na praia, ação que acontece durante os meses de janeiro e fevereiro, as promotoras do jornal fizeram um test-drive no calçadão, ao lado do hotel Il Campanario.

Com três modelos diferentes disponíveis para o test-drive, a opção foi pelo modelo Electra Vintage. As bikes são de fácil manejo e seguras. O motor elétrico é acionado a partir de uma breve pedalada, e é cortado logo que se toca o freio, assim acontece como os carros que possuem o sistema de piloto auto-



Cristina Gama: praticidade com diversão

mático.

PRATICIDADE E DIVERSÃO

Para promotora Cristina Gama, depois da entrega do jornal, o passeio de bicicleta elétrica foi um alívio após o calor extenuante na praia. "Ela une a praticidade com a diversão. É uma

excelente opção para quem percorre trajetos curtos diariamente". Para também promotora Anna Carolina Ferlin, a experiência foi agradabilíssima. Segundo ela, para alguém que mora perto do trabalho pode ser uma excelente opção de transporte, pois a pessoa se locomove sem suar tanto, além de ser

Fotos: Hermann Byron



Anna Carolina Ferlin: experiência agradável

bem divertido para qualquer passeio, completa.

Vale dizer que a ênfase na solução de locomoção e satisfação em andar já quase que resultaram em um compra, foi amor a primeira vista para ambas. A loja Shopping and Friends, localizada no calçadão, está promovendo estes passeios como forma de divulgar a marca Elektra Bikes.

BIQUINHO TODO
MUNDO FAZ,
MAS FRANCÊS
DE VERDADE É
COM A GENTE.

CURSOS REGULARES.
INÍCIO DAS AULAS: 17/03.
WWW.AFFLORIPA.COM.BR
3222 8925

af

Aliança Francesa
Florianópolis

O charme da língua com a riqueza da cultura.

> TECNOLÓGICAS

Por *Leonardo Azevedo Soares*e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br

Visão de Super Homem

Que Google Glass, o que. O novo assunto do momento de wearable technology são as lentes de contato inteligentes da startup Innovega. Com as lentes, é possível ver, com foco, desde poucos centímetros, como colocar o dedo próximo ao olho e conseguir ver as impressões digitais, até quilômetros de distância. Em conjunto com as lentes, a empresa também produz os óculos, que geram uma experiência similar aos do Google, mas com resolução e área de visão muito maior. Como está em fase de testes, devem chegar ao mercado somente em 2015.

SmartCar

A Apple anunciou no começo do mês o lançamento do CarPlay, sistema operacional para carros que integra o iPhone ao veículo permitindo o acesso a todas as funções do smartphone. Essa é a boa notícia. A má (pelo menos pra mim) é que o CarPlay será disponibilizado primeiramente em veículos da Ferrari, Mercedes Benz e Volvo. O sistema será apresentado no Salão do Automóvel de Genebra, que acontece de 6 a 16 de março.

WhatsApp na moda

Todo mundo já sabe da compra do WhatsApp pelo Facebook por US\$ 19 bi muito bem investidos (será?). Mas a última novidade do Whats é que a partir do segundo trimestre, o app também disponibilizará, além das mensagens, ligações de voz gratuitas entre os usuários, similar ao que o Viber faz.

E por falar em Viber

Com a mídia espontânea gerada pela venda do seu principal concorrente, o aplicativo também resolveu inovar: ligações grátis para telefones fixos de todo o Brasil. A princípio a promoção vale até o meio de março, mas se o número de mensagens trocadas no aplicativo for crescendo, as ligações grátis serão liberadas por mais semanas.



Phonebloks

Todos os dias milhares de dispositivos eletrônicos são jogados fora porque não funcionam mais ou estão defasados. As empresas projetam câmeras, tablets e smartphone para terem uma vida útil curta, por isso muitas vezes vale mais a pena comprar um novo do que trocar uma peça. O problema é que isso gera uma enorme quantidade de lixo para o planeta, e lixo com metais pesados. Pensando nisso, o holandês Dave Hakkens jogou na internet uma ideia inteligente e sustentável: smartphones que durassem mais. Como? Um celular

feito em módulos, constituído de várias peças separadas, que podem ser trocadas quando estragarem ou quando o usuário quiser dar um upgrade no smartphone. Caso a tela rachasse, ou o usuário quisesse uma câmera melhor, seria necessário apenas substituir a peça.

O projeto é desenvolvido em Open Source, um sistema em que qualquer um pode participar e dar ideias (phonebloks.com), e está em fase de prototipagem. Paralelo a isso, para o desenvolvimento de hardware e mercadológico, Dave se reuniu com algumas empresas para tentar uma parceria. E foi com a Motorola, que tenta renascer das cinzas, que ele conseguiu encontrar valores similares para poder lançar o telefone no mercado. A previsão é que até 2015 o Phonebloks esteja no mercado.

Galaxy S5

A Samsung lançou no último dia 24 seu novo smartphone top de linha, o Galaxy S5, durante o Mobile World Congress, em Barcelona. As principais novidades são a câmera traseira super avançada de 16MP, a dianteira de 2MP, bateria mais duradoura e o último sistema Android, o KitKat. O smartphone também chama atenção por um sistema de conexão mais rápido, integrando as redes Wi-Fi e 4G simultaneamente. O S5 deve começar a ser vendido no Brasil no dia 11 de abril, mas o problema vai ser o preço, de R\$ 2900 na sua versão mais básica.



Bitcoin

A moda das Bitcoins parece estar com os dias contados. Para quem não conhece, Bitcoin é uma moeda digital criada em 2009 e que não é respaldada por nenhum ativo, sendo gerada por algoritmos matemáticos sem a intervenção de nenhum banco ou autoridade central. Sim, para muitos é óbvio que ia dar problema, mas a questão é que milhares de pessoas confiaram e investiram bilhões de Dolores em Bitcoins.

Os problemas começaram no final de fevereiro, quando o Mt. Gox, maior banco de Bitcoins do mundo (com uma carteira de cerca de meio bilhão de dólares) avisou o mercado que todas as Bitcoins que estavam em sua custódia foram roubadas por hackers. Depois disso começou um efeito cascata, com mais bancos ao redor do mundo alegando o mesmo roubo. Entretanto, como tudo é muito novo e não tão bem regulado, alguns especialistas afirmam que pode ter ocorrido uma fraude nos bancos e os donos e executivos terem roubado os próprios clientes. Vamos ver como o mercado se comporta e se a Bitcoin consegue se firmar como uma moeda confiável.

APARTAMENTO DE ALTÍSSIMO PADRÃO

Acquamarine Residence,
11º andar, 4 vagas de garagem

Carmela
Sua Griffe Imobiliária
Creci:1135J

www.carmela.com.br
Telefones: 48 3223-4010
48 9982-3292



Mais vereadores

O projeto que aumenta de 13 para 19 o número de vereadores em São José a partir de 2017 deve voltar à pauta para votação na sessão do dia 10 de março. A mudança é apoiada pela quase totalidade dos parlamentares. Na primeira discussão em plenário, dia 24 de fevereiro, a proposta foi aprovada por 10 votos a dois.

Uma pesquisa encomendada pela Aemflo e pela CDL local indica que 93% dos moradores entrevistados são contrários ao aumento.

Santo protetor

Uma das três casas modulares entregues dia 28 pela Prefeitura no Maciço do Morro da Cruz foi para a família de Maria Cristina dos Santos, cuja casa de madeira foi destruída por um incêndio no dia 8 de janeiro.

A origem do fogo foi uma vela de sete dias que a moradora havia acendido para orixá Oxossi, em cima de um guarda-roupa.

Saúde em dia

A Casa de Saúde e Maternidade São Sebastião está completando 72 anos com duas novidades confirmadas para os próximos meses: a instalação de um equipamento de tomografia computadorizada até o fim do primeiro semestre, e a conclusão da obra no prédio anexo ao hospital, que antigamente servia como alojamento para as freiras.

Crivo do Dalmo

Balanço divulgado pela Prefeitura revela que 4911 pedidos de análise de projetos chegaram à Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano em 2013.

Somente 1600 foram aprovados.

Tampinha de garrafa

O Museu da Imagem e do Som de Santa Catarina está à procura de colecionadores para participarem de um documentário que será exibido na 12ª Semana Nacional de Museus, em maio.

Vale coleção de qualquer tipo de coisa.

Foto: Sergio Vignes



Bloco do hambúrguer: o empresário Célio Philippi Salles, vestido de mulher para curtir mais um Carnaval, dividiu a alegria com a galera que trabalha no seu Bob's da Trajano

Formando time

Considerado pelos organizadores "o maior festival gastronômico do planeta", o Brasil Sabor de 2014 já recebe inscrições dos restaurantes interessados em mostrar ao público um prato especial, com desconto, em dias especiais da semana.

Os proprietários têm até 28 de março para escolher uma iguaria e participar do evento, que este ano deverá envolver mais de 1000 estabelecimentos em todo o país. Em 2013, em Santa Catarina, foram 80 restaurantes participantes.

Olho da plateia

O grupo Teatro Sim... Por Que Não?!!!, um dos mais importantes de Florianópolis, prepara-se para estreiar a comédia de humor negro "O Olho Azul da Falecida". A peça foi escrita pelo dramaturgo inglês Joe Orton, morto a marteladas pelo amante, em 1967.

No dia 25 de março, a companhia fará os ajustes finais na produção num ensaio aberto ao público, no TAC - com entrada franca.

Performance vocal

O barítono Ronaldo Steiner, que começou sua carreira em Florianópolis como membro do Polyphonia Khoros e há quatro anos mora na Alemanha, volta à Ilha em março.

Vem para se apresentar dia 12, no CIC, como um dos solistas do Coral Igreja da Paz e Orquestra St. Pauli de Hamburgo, cujo espetáculo reunirá no palco 63 cantores e 37 músicos - tudo com apoio do Ministério das Relações Exteriores da Alemanha.

Longe da folia

Dona da Clear Educação e Inovação, Fernanda Bornhausen Sá viajou no Carnaval para São Francisco, na Califórnia.

Foi fazer uma palestra no TechSoup Global Summit sobre o uso da tecnologia para a mudança social.

Foto: Angelo Santos

O procurador geral do Imetro-SC, Alexandre Salum Júnior, e a mulher, Grace Cristine, em recente evento social que reuniu nomes fortes da cidade



30 MEGA
PELO PREÇO DE 10

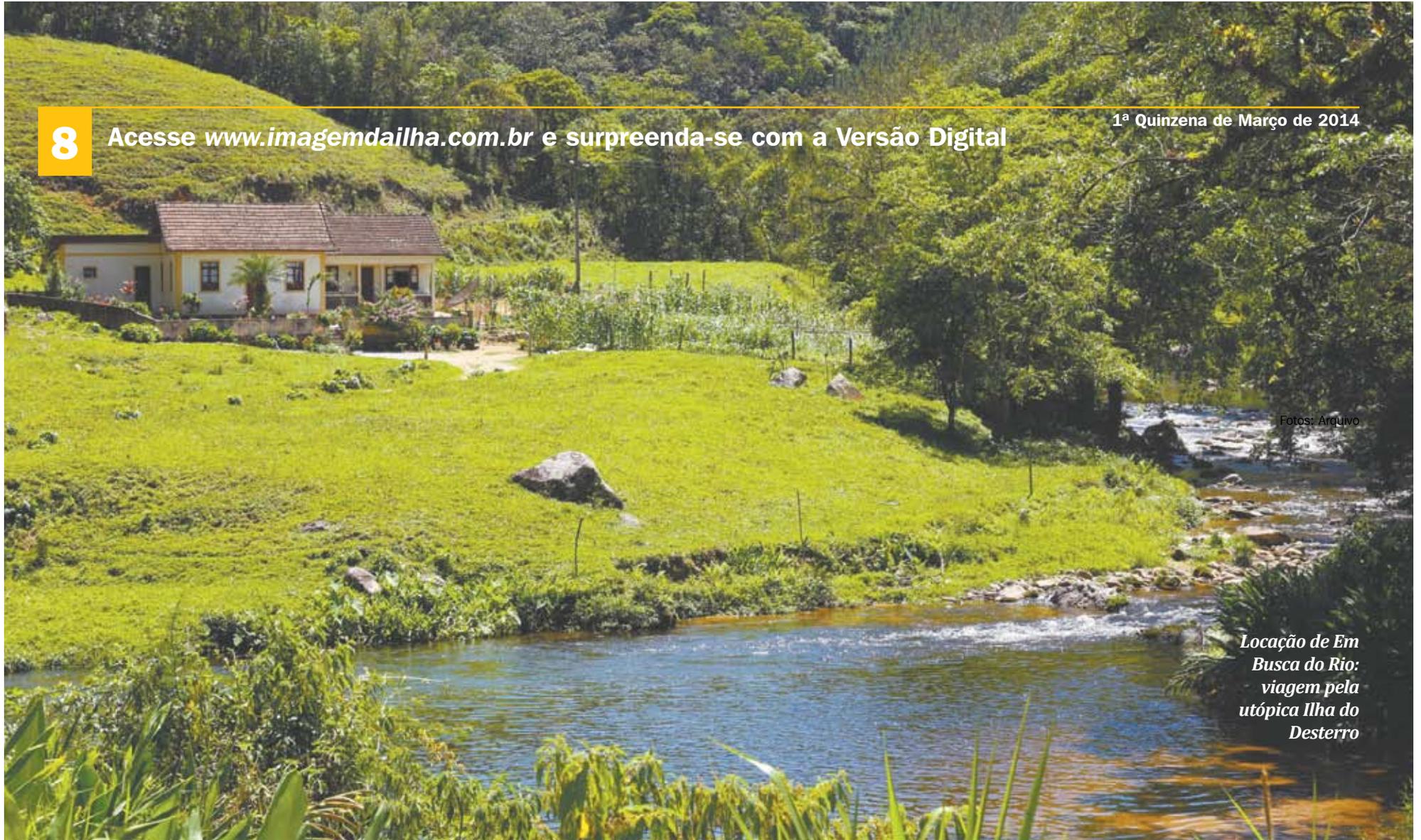
R\$ **59,90** MÊS
+ WI-FI GRÁTIS

NO NET COMBO HD, POR 6 MESES.
APÓS, R\$ 89,90/MÊS.
PACOTE NET COMBO HD A PARTIR DE R\$ 199,90/MÊS.

NET COMBO
O MUNDO É DOS NETS

ASSINE JÁ:
4004-8844
NET.COM.BR

Oferta válida até 31/3/2014 para novas assinaturas do NET Combo HD com o NET Virtua 30 Mega, a partir do pacote NET Mais HD. Velocidade nominal máxima sujeita a variações. O custo das ligações realizadas com o NET Fone não está incluso no valor do pacote. Consulte as condições de aquisição e a disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844 ou acessando www.net.com.br/30mega



Fotos: Arquivo

Locação de *Em Busca do Rio: viagem pela utópica Ilha do Desterro*

> CULTURA

A Ilha como cenário

Florianópolis é locação para dois filmes, um suspense e um road movie

Fotos: Divulgação

Da Redação

As belezas da Ilha de Santa Catarina são reconhecidas internacionalmente em relação ao turismo, mas há outro interesse nos cenários que a cidade tem a oferecer: o cinematográfico. Duas produções recentes têm lugares de Florianópolis como pano de fundo – o curta-metragem de ficção *Em Busca do Rio*, road movie de Rodrigo Brasil, recém-lançado, e o longa *Celulares*, suspense de Jeferson De, que está em fase de filmagens.

Celulares tem, além da locação na cidade, uma equipe com 95% de catarinenses. Entre esses, no elenco, está Bruna Linzmeyer, de Corupá, que interpretou a personagem Linda na novela “Amor à Vida”. Também participam Maria Fernanda Cândido, Daniel Filho, Margarida Baird e Regius Brandão.

Na trama, Diana, protagonista interpretada por Bruna, e mais três amigos vão a uma festa na Floresta da Cabana. No caminho, eles discutem e se perdem na mata. Na manhã seguinte, dois corpos são encontrados e os policiais descobrem imagens gravadas nos celulares dos jovens que podem ajudar na investigação. O enredo faz uma conexão entre crenças de açorianos que colonizaram Florianópolis e o mundo contemporâneo. O roteiro foi escri-



to por Jeferson De e Cris Arenas, da Buda Filmes, coprodutora do longa. “Sou uma paulista com um contato íntimo com a Ilha de Santa Catarina e com amigos aqui há mais de 15 anos, me senti muito confortável nesse mergulho de referências para construir o roteiro”, diz ela.

O filme é todo rodado em Florianópolis e a principal locação é o Parque Estadual do Rio Vermelho, onde a antiga casa de campo do governador, atualmente sede da Polícia Ambiental, será a sede da delegacia. Há ainda locações na Lagoa da Conceição, praia Mole, Galheta, Jurerê Internacional, Avenida Beira Mar Norte e centro da cidade.



Bruna, Maria Fernanda e Margarida (acima) e Thiago Mendes e Gustavo Saulle (ao lado): ensaio de *Celulares*

O filme foi um dos dez projetos brasileiros premiados em 2013 pelo Edital de Longa-metragem de Baixo Orçamento do Ministério da Cultura e Secretaria do Audiovisual, recebendo R\$ 930 mil.

ROAD MOVIE

Em Busca do Rio, um dos vencedores do 7º Prêmio Funcine de Produção Audiovisual Armando Carreirão 2012, na categoria diretor estreadante, Brasil, que também assina o roteiro, fala sobre a viagem de um homem de meia idade e sua mãe por um local utópico – a Ilha do Desterro –, abordando a busca de uma vida nova em outro lugar e sobre o peso

que se carrega durante essa jornada.

No enredo, Raimundo e sua mãe, dona Florinda, partem numa viagem em busca de um lugar idílico chamado Ilha do Desterro. Porém, seus caminhos muitas vezes remetem a lembranças do passado e parecem conduzir a lugar algum. Nesse percurso, locais de Florianópolis e de Antônio Carlos ajudam a compor a história. O ator e dançarino Marcos Klann e a atriz e professora de Artes Cênicas da Udesc Fátima Lima interpretam os personagens principais. Completam o elenco Daniel Jack, Cida Facioli, Mariana Berta, Severo Cruz e Bernardo Sens.

guia Gastronômico



**DIRET
DO CAMPO**

FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS

a partir de
R\$ 1,49KG

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

Foto: Hermann Byron

CHURRASCO PERFEITO

*Imagem da Ilha apresenta uma série para ajudar você
a se tornar um excelente churrasqueiro*

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

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



> BEBIDAS

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



Comida mediterrânea, leve e saudável. Ideal para o verão!

Pois é, estamos chegando na reta final do verão.

Este é um verão que, com certeza, vamos lembrar por muito tempo. Marcado por muito sol e temperaturas bastante altas.

E com o Carnaval, no início de março, fechando com chave de ouro a temporada de 2014, é bom pensar em refeições leves e saudáveis.

A comida mediterrânea é uma boa opção de gastronomia saudável.

Está comprovado que os povos mediterrâneos vivem mais e de forma mais saudável, com menos riscos de doenças cardíacas, hipertensão e diabetes. E isto graças a seus hábitos alimentares.

Uma das razões é o uso do azeite de oliva, farto na região pela abundância das oliveiras que são nativas do medi-

terrâneo. Além, é claro, dos frutos do mar, das frutas e vegetais e também do leite de cabra e ovelha encontrado na região.

Junto a todas estas riquezas está o hábito de fazer das refeições um momento de prazer e encontro familiar. Tudo isto faz da saúde do povo mediterrâneo uma referência de alimentação saudável no mundo.

Que tal aproveitar estas dicas e também trazer para o seu dia a dia uma alimentação mais correta.

Minha dica é uma receita de salada com sabores do mediterrâneo.

Um excelente mês de março a todos e nos encontramos em abril com dicas para a Páscoa.

Bom apetite!

Salada mediterrânea

Ingredientes

- Folhas de alface
- Broto de trevo ou alfafa
- Azeitonas pretas
- Alcaparras
- Camarões grandes
- Sal e pimenta do reino
- Açafrão
- Azeite de oliva

Modo de Fazer

Sele os camarões no azeite de oliva com o açafrão. Reserve. Monte a salada com todos os ingredientes e regue com azeite de oliva.



Leve e saudável, agora é só se deliciar.

Já imaginou ter o seu próprio vinho?

Não aquele que é seu, sim, pois foi comprado com cuidado e carinho numa loja especial, mas um que você pode escolher desde o tamanho da rolha até, é claro, o blend das uvas na exata proporção que deseja. Isso já é realidade há algum tempo nas maiores regiões vinícolas do mundo, como Bordeaux e Califórnia, mas está cada vez mais em alta e contando com adeptos e empresas que proporcionam esse sonho até mesmo no Brasil.

Um dos pioneiros foi o projeto Crushpad, que levava aos clientes a oportunidade de escolher uvas que iriam até o nível *Premiere Cru Classé*, em Bordeaux, e também que tipo de garrafa, barrica e tudo mais que envolve uma produção de vinho pode limitar, ou seja, aonde a imaginação e o desejo, e claro o bolso, podem levar.

Essa oportunidade criou uma legião de "enólogos amadores" literalmente ao vinhedo, escolhendo parcelas, colhendo as uvas na data preferida e produzindo seu vinho com o auxílio de grandes especialistas em cada região.

Você quer um barril de Cabernet Sauvignon do vinhedo L'Enclos na badalada Pauillac em Bordeaux? Sem problema, é só desembolsar 12.500 libras.

Na verdade, a maioria dos vinhos são assemblages escolhidas a dedo pelos seus "donos", que irão dar nome e um rótulo pessoal a sua nova obra-prima.

Hoje, um enófilo que pode despendar uma boa quantia de dinheiro para realizar seu sonho tem a chance de ter uma

seleção que conta com as melhores regiões produtoras do mundo. Temos vinícolas na Austrália, Califórnia, Bordeaux, Champagne e até mesmo no Brasil com projetos similares.



Por aqui, empresas como Miolo Wine Group, que tem o concorrido projeto Wine Maker, e Almaúnica, que lhe dá a chance de ter um barril só seu, foram algumas das primeiras a apostar nesse segmento. Mas se quiser ter algo ainda mais pessoal, por que não comprar uma casa num condomínio vinhedo, com sua própria vinícola compartilhada com seus vizinhos e a chance de produzir um vinho especial toda safra? Pois é, essa é uma chance ainda mais concreta de você ter seu vinho e isso acontece em locais como Tupungato Winelands, na região de Mendoza.

São diversas opções para a quantidade que deseja ou para quanto quer gastar, mas o melhor é que, mesmo sem conhecer sobre enologia, esses projetos nos permite conviver com alguns dos grandes enólogos do mundo e aprender in loco.



Ceres
Azevedo
Café & Cia

Qual destas é sua preferida?

Cheese Cake de Frutas Vermelhas, Doce de Leite, Maracujá ou Goiaba

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

> OS ELEITOS

Cheios de inspirações

Chefs contam os segredos de suas invenções na cozinha

Gabriela Morateli

Elas têm uma paixão em comum desde crianças: a cozinha. Desvendar novos sabores e criar pratos exclusivos são características destes profissionais, que além de chefs, tomam conta de seus próprios negócios. A principal

receita para fazer tudo isso com muito entusiasmo, segundo eles, é amar o que fazem. Damos sequência à série com os vencedores da última edição do prêmio Meus Pratos e Restaurantes Favoritos, promovido pelo Imagem da Ilha, com o chef Bento, da Di Taroni Trattoria, e Maria Helena Moreira, do Delícias Portuguesas.

Maria Helena Correia Marques Moreira, do Delícias Portuguesas

“A cozinha faz parte da minha vida, sempre cozinhei para minha família, que é muito grande”, lembra Maria Helena, que deixou Póvoa de Varzim, em Portugal, para morar em Florianópolis, em 1996. Os dotes culinários fizeram de Maria Helena uma grande especialista da cozinha portuguesa. Talento esse que ela trouxe pra cá, abrindo em 1998 um café, que ficava dentro de um garden center da cidade e que foi evoluindo para o conceito bistrô. Foi aí que surgiu a marca Delícias Portuguesas. A mudança veio alguns anos depois, para uma casa colonial, na esquina da Avenida Rio Branco. Este ano, o restaurante que virou marca de comida portuguesa na cidade, completa 10 anos. Em 2013, recebeu o prêmio de Melhor Cozinha Portuguesa.



Sebastião Bento da Silva (chef Bento), da Di Taroni Trattoria

Ele veio para Florianópolis em 1999 em busca de uma nova oportunidade de trabalho. Foi na extinta Cantina La Pergoletta, como lavador de louças, que Bento teve seu primeiro contato profissional com a cozinha. Pouco tempo depois, ele ajudava na decoração dos pratos e elaboração de sobremesas e antepastos. Logo ganhou o comando da filial da cantina, onde ficou até o fechamento, em 2006. Foi nessas incursões que conheceu seu sócio na Di Taroni, Henrique Roberto de Paula. Os dois fizeram um projeto para abrirem seu primeiro restaurante e, em julho de 2007, surgia a Di Taroni Trattoria, referência em comida italiana em Florianópolis. Foi premiada em 2013 como Melhor Cozinha Italiana e Melhor Restaurante do Continente. Bento é casado com Marilucia há 14 anos com quem tem uma filha de 11 anos, Larissa.



PERFIL

PERFIL

Naturalidade: Recife (PE)

Há quanto tempo está no ramo: há 15 anos

Prato favorito: Spaghetti Mafioso (camarão flambado no conhaque, creme de leite, gorgonzola e bechamel).

O que mais gosta de cozinhar: Filetto al Pepe Verde (mignon dourado com conhaque e molho suave de pimenta verde, creme de leite e bechamel, acompanhado de ravióli de vitela).

De onde vem a inspiração para novos pratos: “Programas gastronômicos na televisão”.

Segredo da sua comida: “Fazer tudo com muito amor”.

Naturalidade: Póvoa de Varzim (Portugal)

Há quanto tempo está no ramo: há mais de 20 anos

Prato favorito: churrasco

O que mais gosta de cozinhar: Gosto de cozinhar, ponto! Não importa o quê ou para quem. Se tem gente pra comer eu cozinho o que tiver na geladeira

De onde vem a inspiração para novos pratos: “Dos clientes. Normalmente os escuto muito e imagino algo que os surpreenda e, principalmente, os faça felizes”.

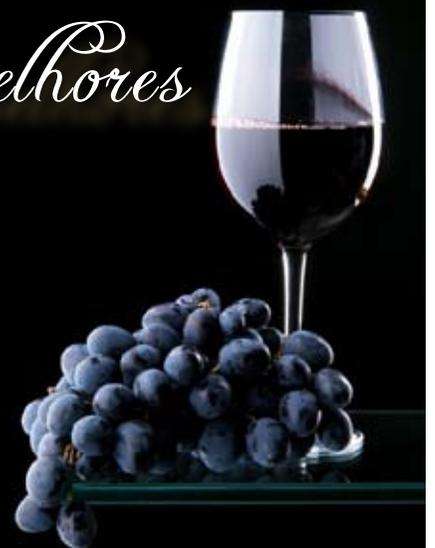
Segredo da sua comida: “Não tenho segredos, mas respeito o cliente acima de tudo. Por isso me preocupo com a seleção dos ingredientes, em fazer pratos menos gordurosos, mais frescos e saudáveis mantendo a tipicidade portuguesa”.

Venha apreciar bons momentos com os melhores
vinhos e espumantes...

na

Santa Adega

Rua Joe Collaço, 163 - Córrego Grande - Florianópolis - SC
(48) 3234-1296 - www.santaadega.com.br
santaadega@santaadega.com.br



> ONDE COMER E BEBER BEM

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

SABOR EM DESTAQUE

Reconhecido principalmente pela produção de ostras – afinal, sedia boa parte das fazendas marinhas da cidade –, o Ribeirão da Ilha também oferece outras opções gastronômicas especiais. No **Rancho Açoriano**, casa tradicional do lugar, o cardápio é recheado de pratos que enchem os olhos e surpreendem o paladar. Um deles é o **polvo** (foto), preparado de maneira especialíssima. Camarão na Moranga, Congrio com Camarão e, claro, ostras, também são destaques.

Rancho Açoriano

Rod. Baldissero Filomeno, 5634
Ribeirão da Ilha
Fone: 3337-0848
www.ranchoacorario.com



PARAÍSO DA COMIDA ORIENTAL

Imagine-se saboreando uma barca repleta de sushis e sashimis, perfeitamente preparados para os paladares mais exigentes. E melhor ainda, no almoço ou jantar. Assim é no **Hino Restaurante Japonês**, um espaço amplo com toques orientais até na música ambiente. Além de um cardápio com receitas exclusivas como o Carpaccio com o molho exclusivo da casa, o Hino oferece o rodízio de sushis, sashimis e pratos quentes como o yakissoba, com preços super especiais: almoço, de segunda a sexta (exceto feriados), R\$ 39,90 por pessoa. Jantar (todos os dias) e almoço aos sábados, domingos e feriados, R\$ 52,90 por pessoa.

Hino Restaurante Japonês

Rua Dom Joaquim, 680, Centro
Fones: 3039-4770 e 30394776
www.sushihino.com.br



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 o **Salmão à Philadelphia da Monica** – salmão grelhado recoberto com risoto cremoso de camarão, com cream cheese philadelphia, salpicado com castanha de caju picada (foto) – e o Camarão à Ilha dos Açores – 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.

Antonio's Restaurante

Rua Luiz Boiteux Piazza, 1214 – Cachoeira do Bom Jesus
Fone: 3284-5736
www.antoniosrestaurante.com.br



CHECK IN PREMIADO

Apreciar um dos lugares mais bonitos da cidade – a orla de Coqueiros – em um ambiente diferenciado é tudo de bom. Mas pode ficar ainda melhor: em função do sucesso alcançado, a **Pappatore Forneria** prorrogou a promoção Check In, que dá um chope ou refrigerante grátis. Para participar é simples: curta a página no Facebook, faça o check in com uma foto do prato escolhido e depois mostre o seu check in no caixa para validar a promoção, que é oferecida de segunda a quarta-feira e limitada a uma pessoa por mesa.

Pappatore Forneria

Rua Desembargador Pedro Silva, 2450, Coqueiros
Fone: 3249-0990
www.pappatore.com.br/facebook.com/pappatore



DELÍCIAS DA TOSCANA

Destaque da Via Gastronômica de Coqueiros, a **Di Taroni Trattoria** reúne vários atributos, além, é claro, dos pratos oferecidos. O atendimento é impecável e o local especial, em frente ao Parque de Coqueiros, com vista para a Ponte Hercílio Luz. No cardápio, as iguarias preparadas pelo chef Sebastião Bento da Silva, como o **Portafogli Di Taroni** (foto) – filé mignon grelhado, recheado com catupiry, queijo roquefort, tomates secos e funghi. Acompanha gnocchi ao vinagre balsâmico com champignon e funghi, coberto com rúcula e tomates frescos. Não tem como não aprovar.

Di Taroni Trattoria

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



COMBOS ESPECIAIS

Que tal apostar em refeições mais leves, mas com grande valor nutricional? Esta é a proposta dos combos preparados especialmente pelo **Dona Petit Café**, todos eles com salada mista e chá verde gelado ou refrigerante. O que muda é o prato quente, que pode ser **risoto integral de frango com legumes** (foto) – por R\$ 17,90 –, nhoque ao sugo (também R\$ 17,90) ou ainda lasanha leve de peito de peru (R\$ 18,90). A casa funciona das 8h às 19h30 de segunda a sexta e sábado das 13h às 19h.

Dona Petit Café

Rua Almirante Lamego, 1436 – Centro
Fone: 3028-1510
www.donapetit.com



> CARNES

O ABC do churrasco

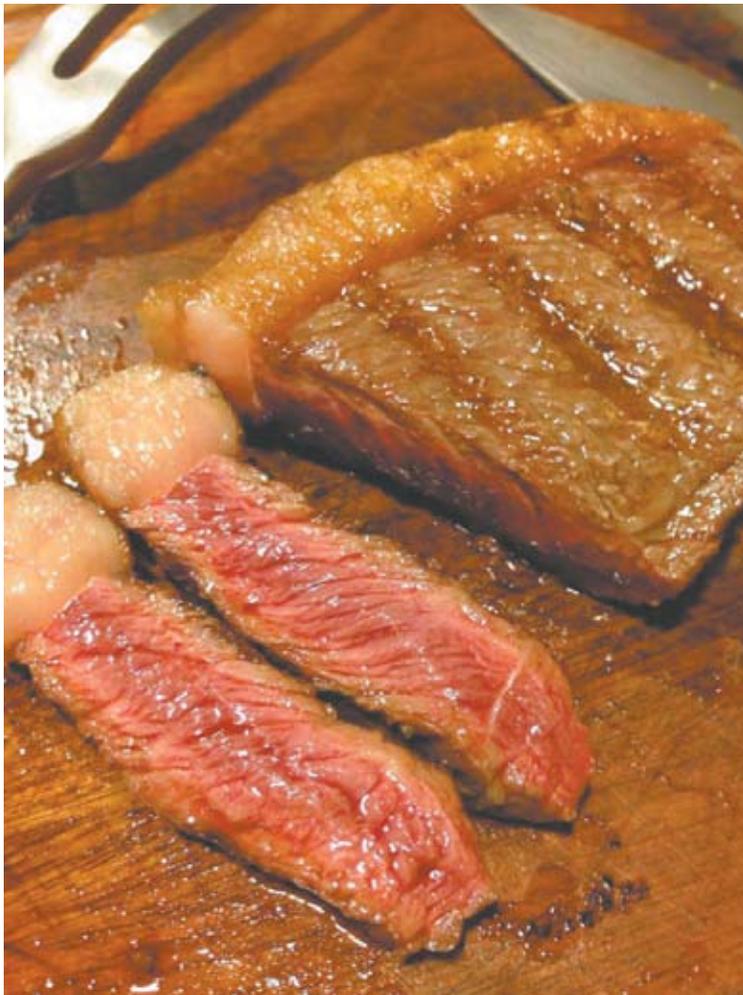
Escolha da carne é o primeiro passo, fundamental para sucesso da empreitada

Preparar um bom churrasco para os amigos é o sonho de todo churrasqueiro. O dilema é como conseguir agradar a todos nesse momento tão especial. Para garantir o sucesso na hora de assar a carne, é preciso estar atento a diversos detalhes, desde o tipo da carne a ser escolhida até o tempo certo de grelha para garantir que seu churrasco seja um evento gourmet.

Para ajudar nessa tarefa, o *Imagem da Ilha* inicia nesta edição uma série de reportagem, ensinando o processo passo a passo e, como não poderia deixar de ser, o primeiro tema é a escolha da carne, fator determinante para o sucesso da empreitada.

Gerson Almeida, sócio proprietário do açougue curitibano Clube da Carne, dá as dicas sobre quais tipos de carnes priorizar. Segundo ele, o ideal é separar o churrasco por “aperitivos” e “pratos principais”, esperando para colocar a carne no fogo quando todos os convidados já estiverem presentes. Os aperitivos podem variar e vão desde o pão de alho e a linguça até pequenos cortes de carne, entre elas a bananinha da costela, frango e costelinhas suínas ou de cordeiro. “Lembre-se que por mais que seus convidados estejam com fome, o aperitivo não pode sobressair ao seu prato principal. Então, tome muito cuidado com a quantidade de aperitivo que será servida”.

Já para o cardápio principal, a gama de cortes oferecidas no mercado é enorme, principalmente após a introdução de diferentes culturas em nossa gastronomia. “Bife Ancho, Ojo de Bife, Prime Rib, Ribeye passaram a fazer parte do nosso churrasco. A picanha que, mesmo sendo a campeã de vendas, aos poucos vai sendo substituída por esses diferentes cortes. Experimentar, por exemplo, um filé de costela com três centímetros de espessura, que é o mesmo que Entrecot ou Ojo de Bife, ou uma bisteca do contrafilé, que é o



Churrasco pronto: com todos os cuidados, resultado final é o esperado

Prime Rib, poderá gerar uma surpresa extremamente agradável e surpreendente”, detalha o especialista.

CUIDADOS NA HORA DA COMPRA

Já Graziela Becker, nutricionista da Churrascaria Ataliba, de Florianópolis, orienta sobre a qualidade na hora de adquirir os produtos. Segundo ela, é preciso avaliar os aspectos visuais na hora de escolher. “No caso da carne vermelha, veja se está fresca, compacta, apresenta gordura branca e firme, cor vermelho-brilhante e cheiro agradável”, ensina. “Não compre se estiver com cor escura ou esverdeada, o cheiro

for desagradável e não houver origem determinada e carimbo de inspeção do Ministério da Agricultura, Denominado Serviço de Inspeção Federal (SIF)”. Em relação aos frangos e aves, deve-se avaliar a cor da pele, que pode variar de branco ao amarelo, além de a superfície, que deverá estar brilhante e firme ao tato.

A nutricionista também orienta que a carne deve ser escolhida segundo a preparação que deseja fazer. Para o churrasco, as duas principais sugestões são a picanha e a costela. “Para escolher uma boa picanha, prefira uma peça com gordura uniforme de um



Carne vermelha precisa ser compacta, apresentar gordura branca e firme, cor brilhante e cheiro agradável

centímetro de espessura, cobrindo toda a peça. Na hora de assar, o segredo é o corte, o interessante é bifes de 5 a 6 centímetros de espessura, sendo que o corte deve ser feito no sentido da gordura para a carne”.

No caso da costela, deve-se observar o marmoreio (acúmulo de gordura intramuscular) e a coloração, avermelhada. “O segredo é assá-la em fogo baixo, deixando a peça bem alta na churrasqueira”.

Eu cerveja.

hippo.com.br **HIPPO** VOCE BEM AQUI

Aprecie com moderação

> ESPAÇO SURPREENDENTE

Lugar de sensações

Bistrô do Jardim é uma deliciosa experiência gastronômica

Bárbara Sperb

Localizado em uma das áreas mais charmosas do centro da Ilha, o Bistrô do Jardim é uma grata surpresa aos olhos e paladar dos clientes. Com uma iluminação intimista e decoração clean pontuada com detalhes provençais, o chef Ricardo Almeida e o seu sócio Jorge Daltoé garantem uma deliciosa experiência aos clientes e amigos que passam pela simpática casinha do largo Benjamin Constant.

O menu segue a tradicional escola francesa com filés, carnes de caça e frutos do mar. Ao longo dos dez anos de existência, pouco do cardápio foi alterado. Composto por receitas típicas da França com algumas releituras com ingredientes regionais e pequenas adaptações, ele mantém 70% dos pratos desde sua abertura. O motivo? A maioria deles são os preferidos dos habituais clientes.

O cardápio possui uma boa variedade de carnes, em especial os filés. Para os vegetarianos não é preciso ficar apenas nas saladas, a casa inclui um belo Spaghetti ao molho sugo e mozzarella de búfala.

NOVIDADES

Mesmo tendo seus pratos como clássicos, a cada temporada as novidades aparecem, e quando bem aceitas, incorporam o seletivo menu original. O



Lugar conta com uma iluminação intimista e decoração clean pontuada com detalhes provençais

Linguado com molho de manga e banana do verão passado veio e ficou. A salada Cap-Ferrat com queijo grana e presunto de parma é a novidade deste verão e ainda dá tempo de experimentar.

Contudo, não é um filé que chama a atenção de todos, mas, sim, o Camarão com molho de Champagne, uma opção sofisticada que não se vê em restaurantes de frutos do mar. A forma de preparo e os ingredientes são os gran-

des diferenciais do bistrô. O Linguado com queijo brie e nozes não existe em outros locais, e o Pato com molho de laranja e especiarias dá o tom ao variedade menu.

SOBREMESAS

Após saborear entradas, saladas e pratos principais, as sobremesas são um detalhe à parte. Novamente investe-se no clássico com releituras, como o Semifredo de pistache com caramelo ou o Petit gateau de crème brûlée, acompanham a marca de inovar sem perder a tradição. Tudo dentro do restaurante traz uma referência ou memória dos sócios, seja da infância, de uma viagem ou experiência em outros locais. Uma sobremesa especial é o Morango com creme, que recebeu calda de balsâmico reduzido, proporcionando um mix de sensações para uma sobremesa até então comum.

A carta de vinhos não deixa a desejar, o sommelier Eduardo Araújo, harmonizou os vinhos e espumantes com



Menu segue a tradicional escola francesa com filés, carnes de caça e frutos do mar

cada prato, tornando assim, a escolha do cliente mais simples.

PÚBLICO ATIVO

Para quem vê o sucesso do restaurante imagina um chef muito experiente na área, mas não foi desse jeito que aconteceu. O chef Ricardo Almeida é autodidata e largou a advocacia para desenvolver o projeto do Bistrô do Jardim. Com muitas viagens, cursos e experiências em mercados mundo a fora, o lagueano criou um clássico na Ilha que completa 10 anos no próximo mês de junho. "Nossos clientes são variados, recebemos casais, famílias e grupos de amigos. Por isso, temos orgulho de ter este público cativo a ponto de não poder mexer no menu", orgulha-se.

O restaurante possui manobrista e atende de segunda a sábado, a partir das 20h

SERVIÇO

Bistrô do Jardim

Largo Benjamin Constant, 663, Centro
Fone: 3224-1137
www.bistrodojardim.com.br

neovox

TEM
BERÇÁRIO, MATERNAL
E INFANTIL



Sistema de Ensino
Energia

TEM MAIS QUE APROVAÇÃO.

www.energia.com.br  /suaenergia

GASTRONÔMICAS

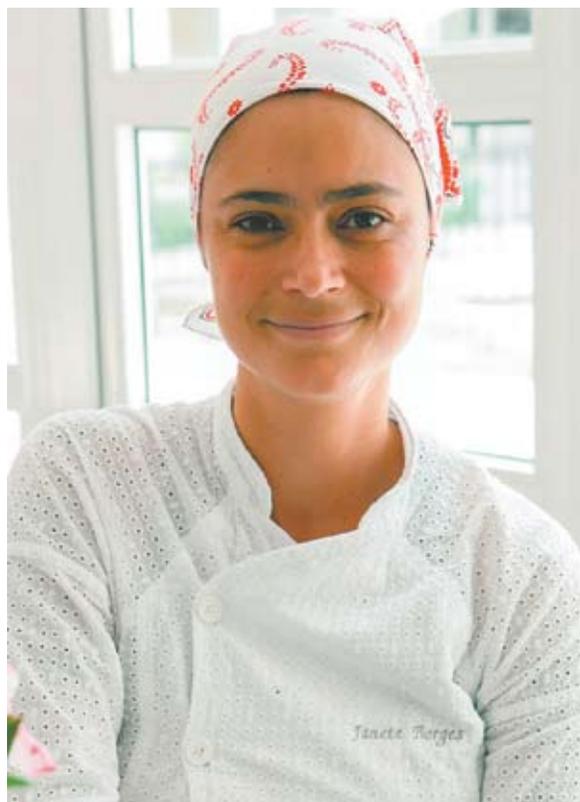
by Hermann Byron Neto

Finalmentes I

Depois de vários meses de obras, está para meados de março a abertura ao público do Madeiro. Segundo a chamada, na fachada do Beiramar Shopping, é o melhor hamburger do mundo que já está quase na grelha. Pequenos (ou grandes) detalhes atrasam um pouco a entrega do espaço.

Finalmentes II

Já tem nome e sobrenome o novo restaurante que sairá no antigo espaço do Café Riso. O ARTUSI é uma associação do empresário Luis Carlos Serafim (leia-se Pizzaria Chico Toicinho), que volta à Ilha depois de alguns anos de sucesso em Coqueiros, com uma jovem revelação catarinense, o chef Klaus Pahl. Ele trabalhou durante três anos no restaurante paulistano D.O.M, de Alex Atala, destaque na gastronomia mundial. Atuou também no terceiro melhor restaurante do mundo, a Osteria Francescana (Itália), do chef Massimo Bottura, e no Schloss Schauenstein, do chef Andreas Caminada, o melhor restaurante da Suíça. Todos premiados com três estrelas no Guia Michelin. O ARTUSI deve abrir suas portas no final de março e vem com a proposta de uma cozinha internacional com um ótimo custo-benefício, pois para Klaus nem sempre alta gastronomia significa preço alto.

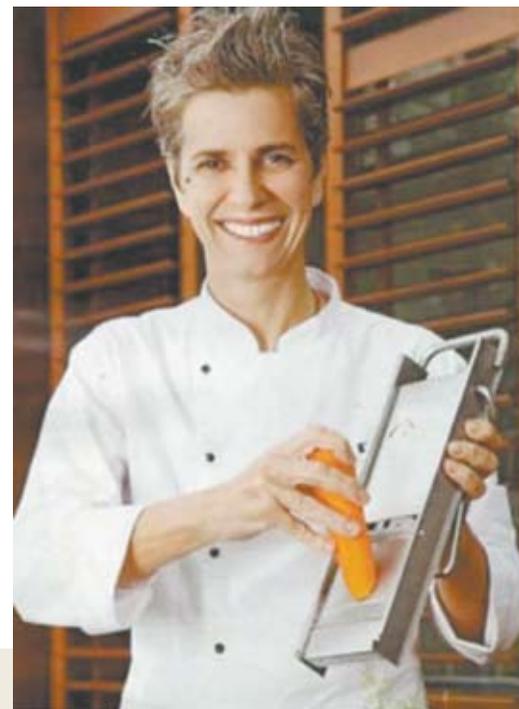


Assinatura

A gastronomia de Jurerê Internacional ganhará um novo atrativo para os amantes da boa mesa. O Il Campanario Villaggio Resort lançará no dia 13 um calendário de eventos aberto ao público nos seus quatro restaurantes: Positano, La Fontana, Portofino e Amalfi. As opções serão sempre às sextas-feiras e sábados e passam por happy hour com piano bar, jantar italiano com receitas do país de origem, com chef convidado e temático (pratos de diferentes países), menu degustação harmonizado (diversas vinícolas) e menu degustação temático romântico (serra e mar). Destaque para as noites em que a gastronomia terá a assinatura da chef Janete Borges, do próprio Il Campanario, e também ex-pupila de Alex Atala

Boutique

Em uma noite memorável, na Enoteca Decanter, o enólogo Gonzalo Guzman fez uma impecável apresentação da vinícola-boutique chilena El Principal. Os quatro vinhos degustados foram as grandes estrelas da noite, sendo o Sauvignon Blanc, Auqui safra 2012, só exportado para o Brasil e Alemanha. Os tintos Calicanto 2011, Memorias 2009 e El Principal 2009 tiveram ótimos comentários entre os convidados. Segundo o enólogo Guzman, o tinto El Principal, safra 2006, alcançou 92 pontos com o crítico americano Robert Parker.



Mimo

No final de dezembro foi inaugurado, na Rua Dom Joaquim, o Restaurante Hino. Capa do último caderno de Decoração, o Hino trás para a Ilha uma receita de sucesso que já foi aprovada em São Paulo e, e também em Coqueiros. A boa novidade é a saborosa entradinha por conta da casa. Um delicioso mimo!

Nova casa

Outra novidade no pedaço é a mudança do simpático Restaurante Kikoni, da Rua Dom Jaime Câmara para a Rua Rafael Bandeira. O empresário Kiko, dublê de sushiman, está fazendo mais uma de suas estripulias de sucesso. Carisma e conhecimento não faltam ao também dublê de surfista (nas horas vagas)! E que las hay, las hay!

Open Wine

A temporada gastronômica de março e abril ganhou reforço.

A chef Rejane Werlang irá substituir ao espanhol José Contreras, por este dois meses, no comando da cozinha da Enoteca Decanter, no Centro Histórico de São José. Com larga experiência no Brasil e mais de 20 anos em Paris, Rejane teve também atuação destacada em Dubai, Costa do Sauípe e no grupo de hotéis Tulip Inn. Para harmonizar com os pratos criados por ela, a casa dispõe de ampla seleção dos melhores rótulos, à escolha, pelo preço do expositor.



Parabéns Florianópolis
pelos seus 288 anos.
É o que deseja o Mirantes
uma empresa orgulhosamente
nascida aqui!

Inovação

em cada detalhe
para surpreender você
a cada minuto.



WOK Center

WOK
RESIDENCE

Entrega em
setembro de 2017

eStúdio
WOK

Entrega em
novembro de 2016



- Elevadores inteligentes e de alta velocidade
- Garagem revestida com alto padrão de acabamento
- Laundry exclusiva eStúdio WOK
- Alta tecnologia presente em cada detalhe do empreendimento



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

 **WOK**
CENTER

Av. Othon Gama D'Eça - Centro

Koerich
IMOVEIS

auto images

CLÁSSICO COM DINAMISMO

Audi A3 Sedan traz design inovador e motor forte

• **Página A3**

Foto: Divulgação



*Aceleração de 0 a 100 km/h
é feita em 7,3 segundos e a
velocidade máxima alcança
235 km/h*

> ENTREVISTA

“Nossa filosofia de trabalho garante o sucesso”

Para diretor geral da Le Monde, Nelson Fächter Filho, é preciso ser transparente

Hermann Byron

Pelo segundo ano consecutivo, a Le Monde foi premiada no Citroën Awards 2014, que destaca as 26 melhores performances em uma rede formada por mais de 2 mil concessionárias da montadora no mundo. A concessionária catarinense foi a única da América do Sul a receber a distinção, cuja cerimônia de entrega aconteceu em 5 de fevereiro, em Paris. Nesse dia, o diretor geral da Le Monde, Nelson Fächter Filho, recebeu o troféu das mãos do presidente mundial da marca, Frederic Banzet.

Nesta entrevista exclusiva, Nelson Fächter Filho fala das estratégias de negócios que garantiram esse desempenho de destaque, como é a gestão em uma empresa familiar e sobre outros temas da indústria automobilística.

Imagem da Ilha - Dois anos consecutivos entre 26 melhores concessionárias do mundo. O que faz a Le Monde tão especial?

Nelson Fächter Filho – Posso dizer que são os clientes, os colaboradores. E talvez seja a concessionária, que pensa um pouquinho diferente, que pensa nas pessoas, antes de pensar em carro, pensa em relacionamento antes de fazer negócio, cria um ambiente diferente de negócios, mais tranquilo. Para os colaboradores, a gente tenta passar a filosofia de que ele deve sempre se colocar no lugar no cliente – com uma proposta transparente, coerente porque o consumidor, principalmente o da nossa marca, é um consumidor inteligente, acostumado a comprar veículos. Vender carro hoje é muito fácil, o crédito é abundante, mas vender o segundo carro é o grande desafio. E as empresas que têm algum sucesso são aquelas que pensam que têm de vender o segundo, terceiro carro para o mesmo cliente, para familiares e amigos desse cliente e só se consegue isso sendo transparente, com um negócio justo. Isso fez com que se criasse um parque circulante de Citroën grande no Estado rapidamente – a empresa completa 13 anos em junho e até agora comercializamos cerca de 40 mil carros zero km, em uma marca que não vende carro popular. O prêmio, conquistado duas vezes, é resultado dessa filosofia de trabalho.



Foto: Marco Cezar/Divulgação

Nelson, Fernando e Rodrigo: segredo é o respeito mútuo

Quais são os quesitos analisados?

É um prêmio bastante amplo, que analisa todas as áreas da concessionária ao mesmo tempo e o principal peso é a satisfação do cliente, medido em uma ligação telefônica no pós-venda. Também tem a meta comercial e o nosso desempenho foi acima da meta traçada, melhorando nosso market share. E o último ponto é o cumprimento de padrões operacionais adotados a partir de 2009.

A qualidade do pós venda é um dos quesitos principais da premiação. Qual a fórmula da Le Monde para deixar seus clientes satisfeitos?

O pós-venda é feito de experiências de atendimento. No ano passado realizamos 53 mil atendimentos, que foram 53 mil experiências de atendimento ou 53 mil chances de algo dar certo ou errado. E nosso objetivo aqui é minimizar o percentual de insatisfeitos, reagir aos erros e tentar compensar o cliente, fazer com que ele entenda o porquê do erro para que ele não perca a confiança, apesar de a gente ter errado.



Nelson Fächter Filho com os dois troféus

Você trabalha com seus irmãos. Como consegue manter o relacionamento familiar no trabalho?

A gente diverge, mas nunca briga. Talvez seja esse o maior presente dos meus pais, que nos ensinaram a conversar. Tem uma divisão de trabalho, é óbvio. O Rodrigo é o diretor financeiro e administrativo, o Fernando é o diretor comercial e eu sou o diretor geral, e cada um sabe qual a órbita que tem de circular para as coisas andarem bem. A gestão da Le Monde é praticamente um triunvirato. O segredo disso funcionar é o respeito mútuo, admiração que temos entre a gente e diálogo franco e transparente, no sentido de resolver as questões. Semanalmente, na casa dos meus pais, a gente se reúne, os cinco – nós e meus pais –, e discutimos tudo o que está acontecendo, de bom de ruim. Quando alguém está viajando, a gente não faz a reunião, para ter sempre uniformidade de decisão.

Qual a expectativa para o mercado automotivo brasileiro em 2014?

Vai ser estável, por várias razões. A primeira delas é a própria condição da

economia, que tem sinais de aumento nos juros, além de o governo não fazer a parte dele, pressionando tributariamente as pessoas. Também é um ano político, tem ainda a Copa do Mundo, que também afeta o nosso mercado. A expectativa é que se repita o ano passado – 3.550 milhões de unidades comercializadas no país, que é o quarto maior mercado do mundo, à frente da Alemanha, França, Inglaterra e atrás apenas da China, Estados Unidos e Japão. Não dá para reclamar, é que o Brasil vinha crescendo muito nos últimos anos.

Qual será a próxima revolução da indústria automobilística?

Há temas que dominam a indústria hoje. A primeira é o controle de emissão de poluentes e tem se falado muito do carro híbrido, com motor elétrico para autonomia de 200 km. Nesse caso, a Citroën já tem uma tecnologia super inovadora, é que Hybrid Air, um carro que funciona com ar comprimido e também a gasolina (chega a fazer 50 km com um litro de combustível), que será lançado na França em 2015 e que também vira ao Brasil. É um carro revolucionário. A outra é a questão do carro como continuação da tua casa, da tua vida, mais integrado ao teu dia a dia. Então, eles estão olhando desde o desenho interno do carro, até o que tem dentro do veículo. Um exemplo é o C4 Cactus, que tem um desenho limpo, com proteção especial, e alta conectividade. O air bag frontal, por exemplo, é no teto, reduzindo o tamanho do painel e dando maior sensação de espaço, permitindo que os bancos dianteiros inteiros como os traseiros.

Em relação ao C1, a ideia é trazer para o Brasil?

Como ele só é fabricado no Leste Europeu e direcionado para toda a Europa, não vai ser fabricado e nem importado para o Brasil. O nosso carro chique e compacto continua sendo o C3.

O cliente de Florianópolis tem alguma peculiaridade ou preferência na hora de escolher o carro?

O cliente de Florianópolis troca muito de carro, em torno de 2 anos e 8 meses, gosta de novidades, andar em carro que venda bastante, quer ter o carro da moda.

O modelo conta propulsor 1.8 TFSI, potência de 180 cv e 250 Nm de torque máximo, além de câmbio de sete marchas e dupla embreagem



> NOVIDADE

Sedan com DNA esportivo

Nova versão do Audi A3 é o primeiro sedan compacto premium do mundo

Da Redação

Já está disponível nas concessionárias de todo país o principal lançamento da Audi deste ano: o A3 Sedan. O modelo, que é o primeiro sedan compacto premium do mundo, propõe design inovador, além de oferecer motor forte e eficiente, excelência na tecnologia de baixo peso e sistemas de assistência ao motorista.

Com 4.456 milímetros de comprimento, o design é exclusivo, combinando o estilo clássico de um sedan com o dinamismo de um coupé. O preço de lançamento é de R\$ 116,4 mil.

O interior espaçoso do quatro portas traz refinamento e funcionalidade: o espaço do compartimento de bagagem de 425 litros pode ser ampliado, rebatendo os encostos dos bancos traseiros, atingindo 880 litros. O design exterior não tem nenhum painel metálico em comum com os modelos irmãos A3 e A3 Sportback.

O interior do Audi A3 Sedan espelha o estilo externo. A wrap around, uma curva longa e contínua acompanha o para-brisa, de porta a porta confere sensação de amplitude ao carro, assim como o esguio



O design exterior não tem nenhum painel metálico em comum com os modelos irmãos A3 e A3 Sportback

painel de instrumentos.

MOTOR

O modelo chega ao Brasil com o propulsor 1.8 TFSI, potência de 180 cv e 250 Nm de torque máximo. O câmbio S tronic de sete marchas e dupla embreagem combina o conforto de uma transmissão automática clássica com o dinamismo e a eficiência de uma transmissão manual. Mesmo sendo um sedan, o modelo não perde o seu DNA

esportivo, traço essencial da marca Audi: a aceleração de 0 a 100 km/h é feita em 7,3 segundos e a velocidade máxima é de 235 km/h.

O consumo combinado (cidade e estrada) é de 17,8 km/l e a emissão de CO₂, 129 g/km. O sistema Audi Drive Select que regula o pedal do acelerador, a assistência da direção, a rigidez da suspensão e o câmbio S tronic permite ao motorista variar entre os modos de direção Comfort, Auto, Dynamic,

Efficiency e Individual ao toque de um botão. É possível ainda trocar as marchas da transmissão S tronic por meio da alavanca de seleção ou nos shift paddles, aletas localizadas atrás do volante.

CONFORTO

Um dos principais destaques são as soluções tecnológicas que garantem conforto para o motorista e passageiros. O banco do motorista conta com ajuste elétrico e o espelho retrovisor interno é antiofuscante automático. Já o versátil Infotainment, por exemplo, traz uma tela de última geração de 7 polegadas que emerge eletronicamente do painel de instrumentos.

O modelo tem como opcional o Multimedia Interface – MMI - Touch: um sistema de navegação completo, DVD, capacidade de 40 GB para armazenamento de músicas e um touch pad no qual o usuário pode “escrever”, por meio do toque, letras e números, tornando a inserção de dados mais segura.

Além disso, um sistema de direção assistida sensível possui acionamento eletromecânico de alta eficiência, o que torna as manobras mais fáceis e proporciona um controle mais dinâmico do veículo, mesmo em estradas rápidas e sinuosas.

Últimas unidades

Unidades da Kombi Last Edition, agora item de colecionador, são embarcadas para o México

Da Redação

A Volkswagen do Brasil, seguindo o planejamento de exportação da Kombi Last Edition, embarcou um lote com 50 unidades do modelo icônico para o México. Os veículos foram embarcados na fábrica Anchieta, em São Bernardo do Campo (SP), onde foram produzidos, e seguiram diretamente para o Porto de Santos.

O lote com as 50 unidades embarcaram no navio Sirius Leader, com toda a proteção e o cuidado necessários para preservar veículos que já nasceram históricos. Afinal, a Kombi foi produzida na fábrica Anchieta entre 1957 e 2013 e é um dos modelos mais longevos da história da indústria automobilística mundial.

No México, as unidades foram encaminhadas para a Volkswagen do país, responsável pela distribuição dos veículos aos clientes interessados na aquisição de um dos clássicos da montadora.

O México tem tradição em veículos



Foto: Divulgação

Produzida na fábrica Anchieta entre 1957 e 2013, a Kombi é um dos modelos mais longevos da história da indústria automobilística mundial

ca, a Kombi Last Edition tem tudo para seguir o mesmo caminho de sucesso do "Volkswagen Sedan Última Edición", como era conhecido o último Fusca original

históricos da marca. A planta de Puebla, que hoje fabrica os modelos Jetta e Fusca vendidos no Brasil, também produziu o último Fusca (Beetle) da primeira geração, em 2003. Até hoje o modelo é considerado um dos mais desejados entre os colecionadores de automóveis antigos em todo o mundo.

Entre os fãs e colecionadores da mar-

mexicano.

SÉRIE ESPECIAL

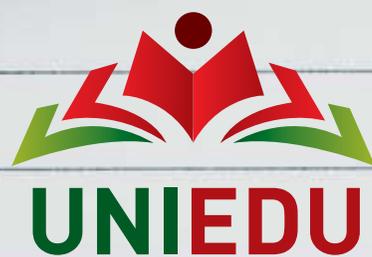
Com produção limitada a 1,2 mil unidades, a Kombi Last Edition chegou ao mercado nacional em setembro do ano passado. A unidade 0001/1200 já está exposta no museu de Autostadt - a Cidade do Automóvel do Grupo Volkswagen,

em Wolfsburg, na Alemanha.

A edição especial traz itens exclusivos como pintura tipo "saia e blusa", acabamento interno de luxo e elementos de design que remetem às versões do veículo fabricadas no País desde 1957. As unidades são numeradas e têm placa de identificação.

A pintura da Kombi Last Edition é azul, com teto, colunas e para-choques brancos. Uma faixa decorativa, também branca, circunda todo o veículo logo abaixo da linha de cintura. As rodas e as calotas são pintadas de branco. A grade dianteira superior é também pintada na cor azul, assim como as molduras das setas e aros dos faróis.

Os pneus com faixa branca dão um toque a mais de requinte e nostalgia ao modelo. Os vidros são escurecidos e o vidro traseiro tem desembaçador elétrico. As setas dianteiras têm lentes de cristal branco. Nas laterais também se destacam os adesivos que identificam a série especial "56 anos - Kombi Last Edition".



O MAIOR PROGRAMA DE BOLSAS UNIVERSITÁRIAS DE SANTA CATARINA.



Tayse Valdira Vieira,
nutricionista, formada
com bolsa do UNIEDU,
do Governo do Estado.

Mais de 26 mil alunos beneficiados em 2013.

Conquiste seu futuro com o UNIEDU, o programa de bolsas universitárias do Governo de Santa Catarina.

Cadastro para participar do Programa de Bolsas em www.uniedu.sed.sc.gov.br.



**GOVERNO
DE SANTA
CATARINA**

Secretaria de Estado da Educação