

JORNAL

image3

DA ILHA

Foto: Hermann Byron

SOB OS ENCANTOS DO OUTONO

*Moradores da cidade curtem a estação
com uma programação especial*

• Página 3

*Yara Becke (de
azul), volta às
aulas de Tai
chi chuan*

guia
Gastronômico
TENTAÇÃO
Doce sabor

• Páginas G5

Foto: Hermann Byron



*Combinação de ingredientes
selecionados cria cheesecakes exclusivas*

> A G E N D A

SHOW

Foto: Daniel Rodrigues/Cultura RS



Tango renovado

O espetáculo Tãn Tãngo será apresentado nos dias 10 e 11 de maio. Desde 2008, o projeto de Hique Gomez, um dos criadores do espetáculo Tangos e Tragédias, resgata a força do tango para o universo do MPB, utilizando o formato tradicional misturado com uma pitada de novos instrumentos, como bandoneon, piano, baixo acústico, violino e percussões eletrônicas. No teatro do Centro Integrado de Cultura – CIC, às 21h, no sábado, e às 20h, no domingo. Mais informações: 3664-2628.

CONGRESSO

Agronomia sustentável

Acontece de 28 a 30 de maio, o 8º Congresso Estadual de Engenheiros Agrônomos. O evento é destinado aos profissionais da área, docentes e estudantes de agronomia. Dentre as temáticas, discussão sobre o futuro profissional da categoria, o ensino, a pesquisa e a extensão agropecuária, com debates sobre utilização de agrotóxicos e produção sustentável, e a presença do Ministro da Agricultura, Neri Geller. Na sede da FIESC. Mais informações: www.8ceea.com.br.

EXPOSIÇÃO

De Buenos Aires para Floripa

A mostra “Espelhos Urbanos: outra maneira de olhar para Buenos Aires”, do artista Sérgio Castiglione, acontece até o dia 18 de maio. O trabalho consiste na captura de ícones de cada uma das quinze comunas (regiões que englobam diversos bairros) de Buenos Aires, via reflexo na água. No Espaço expositivo do Museu da Imagem e do Som (MIS/SC), que fica no interior do Centro Integrado de Cultura - CIC. A visitação é gratuita. Mais informações: 3664-2651.



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:** Gabriela Morateli - **Textos:** Gabriela Morateli e Bárbara Sperb - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Gabriela Morateli e Urbano Salles - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista responsável:** Gabriela Morateli (RP0041871/SC)
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.

FEIRA

Novidades para casamentos

Será de 6 a 8 de maio, na capital, a 9ª edição da Expo ClicNoivos, uma das maiores feiras de casamento de Santa Catarina. O evento reunirá mais de 50 expositores para apresentar as principais tendências e novidades do mercado de casamento da região. Na Associação Catarinense de Medicina (ACM), SC-401. Mais informações: www.clicnoivos.com.br

CURSO

21 Ritos Tibetanos

O curso “21 Ritos Tibetanos”, será ministrado pela pesquisadora Eneida Caetano no dia 10 de maio. Em sua vasta experiência, Eneida conviveu com mestres do Tibete, e pôde experimentar a vivência e sabedoria sobre o processo de cura por meio de exercícios com o corpo. Ela é autora do livro “Os 21 Ritos Tibetanos - Exercícios, meditação, revitalização e rejuvenescimento”. No Espaço Cultural Atená, Rio Tavares. Mais informações: eventioz.com.br/e/curso-de-formacao-nos-21-ritos-tibetanos.

CARTAS E E-MAILS

“Bom dia! Sou de Curitiba. Frequento a ilha e sempre que vou no calçadão de Jurerê Internacional pego o Jornal Imagem da Ilha. Excelente! Sigo as indicações de gastronomia de vocês e das empresas que divulgam suas gastronomias”.

Jose A. Malucelli, Curitiba -PR

A população de Santa Catarina deve promover muitas manifestações durante a Copa do Mundo. Manifestações de carinho e hospitalidade para com os nossos visitantes. Embora sem ser sede da Copa, Florianópolis está em uma localização estratégica e deve receber um grande número de turistas, pela proximidade de Curitiba, São Paulo, Porto Alegre e Rio de Janeiro. Devemos ser um exemplo de como receber os nossos visitantes, que com certeza retornarão um dia.

Luis Carlos de Souza Fonseca - Florianópolis - SC

> CARTA AO LEITOR

Esta 1ª edição de Maio me traz sempre um sentimento duplo. A felicidade de viver o último suspiro do calor através do veranico, e, junto com o Dia do Trabalho, vem à lembrança um episódio triste: a morte do piloto Ayrton Senna. E, este ano, já faz 20 anos, desde as belas e vitoriosas manhãs de domingo.

Portanto, na capa do caderno Auto Imagem temos um selo de homenagem ao ídolo, com a foto do Ayrton no Autódromo Nelson Piquet, no Rio de Janeiro, na primeira temporada de Senna na McLaren, em 1988.

No mesmo caderno, temos novidades! A Citroën do Brasil nos disponibilizou o C4 Lounge Turbo, por dez dias, para test drive, e três deles foram passados entre serras e lagos no Planalto Catarinense. É este automóvel que ilustra nossa capa do Auto Imagem. Da mesma montadora, o Cactus apresenta design arrojado e muita tecnologia!

Já a matéria de capa desta edição do Imagem da Ilha retrata momentos especiais dos moradores da cidade. Conversamos com alguns leitores para saber o que os encanta nesta chegada de Outono, quando as temperaturas ficam mais amenas, e propícias aos passeios pela cidade.

No caderno de Gastronomia, vários sabores despontam em maio. É chegada a hora do Festival Brasil Sabor, com diversos restaurantes da Capital preparando pratos especiais, com preços pra lá de especiais. E dando sequência à nossa série dos chefs premiados no “Concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos”, chegamos à D. Ivone Pereira, responsável pela cozinha de seu hotel, o Maria do Mar, e Carlos Ataliba Peters, proprietário de uma das churrascarias mais conhecidas da cidade, a Ataliba.

As novidades não param aí! Conheçam um pouco sobre a história da Bazuca, a pizza que Grace Francischini, da Pizzeria Milano, preparou para conquistar seu segundo prêmio no Campeonato Mundial da Pizza, em Parma, Itália. E para finalizar esta onda de sabores, os queijos. A francesa Elizabeth Schuber trouxe para Paulo Lopes a essência dos queijos franceses, fabricando delicados Brie, Camembert e pasmem, Gruyère! É a França, aqui em SC! Bom apetite, digo 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

Sob os encantos do Outono

Estação é propícia para retomar programas especiais ou até mesmo começar novos hábitos

Foto: Hermann Byron

Gabriela Morateli

Quando o calor escaldante sai de cena para dar lugar aos dias friozinhos começamos a perceber a estação mais gostosa do ano: o Outono. Nesse período, mesmo com temperaturas mais amenas, ainda temos o encanto de dias ensolarados e um calorzinho repentino. De repente, nossa rotina muda e procuramos uma programação diferenciada. Mas o que os moradores da cidade gostam de fazer e indicam nessa época do ano? O *Imagem da Ilha* procurou alguns deles para saber.

O executivo Glauco José Corte Filho, 42 anos, considera a estação especial, principalmente aqui na cidade. “Caminhar pela Avenida Beira-Mar Norte pela manhã ou no final da tarde, para ver o nascer ou o por do sol é um presente para qualquer um”, comemora. Glauco lembra que no mês de maio ainda é possível curtir com a família, o famoso veranico. “Podemos aproveitar para ir às praias que acabamos não indo no verão por causa da mobilidade aqui da Ilha, como Joaquina, Jurerê, Lagoinha do Norte, Santinho, enfim, é só escolher e aproveitar as belezas que a natureza nos oferece”, diz.

O estudante Bernardo Bertoli Amin aproveita a estação ao lado da família e amigos, em badalados bares e restaurantes da cidade. “Uma comida deliciosa, harmonizada com um bom vinho, ou petiscos elaborados e cervejas selecionadas, são uma ótima opção para as noites do Outono”, indica. À tarde, Bernardo adora comer um lanche em charmosos estabelecimentos da cidade, que reúnem além de boa gastronomia, um ambiente aconchegante.

Frequentadora assídua do centro da cidade durante todas as estações do ano, a secretária Raquel Gonzaga Schuch aproveita sua paixão pela literatura e passa bom tempo em livrarias, escolhendo o próximo título para ler. “Nessa época é melhor ainda, pois posso passear tranquila, sem aquele calorão, e aproveitar ainda para tomar um cafezinho bem gostoso”, conta.

DE VOLTA À CIDADE

Após três anos seguidos passando temporada no exterior nesta época do ano, a decoradora Yara Becke volta pra casa e retoma sua programação preferida. “Estou finalmente curtindo a melhor estação do ano aqui na cidade. Além de marcar presença em festas culturais e gastronômicas que acontecem nesse período, voltei a fazer atividades físicas ao ar livre”, conta. O Tai chi chuan é uma delas. Semanalmente, Yara pratica a arte marcial – que é conhecida como uma meditação em movimento –, no Parque



Curtindo o Outono da cidade após três anos no exterior, Yara (de azul) retoma o Tai chi chuan

Foto: Arquivo pessoal



Bares e restaurantes são os preferidos por Bernardo, na foto com sua mãe

da Luz, Centro da cidade.

MUDANÇA DE ESTILO DE VIDA

A coordenadora de eventos e marketing, Marisa Andrade, sentiu a necessidade de mudar seus hábitos para ajudá-la a ter mais disposição para o trabalho e as atividades diárias. “Trabalho em casa, e por isso, passo muitas horas sentada em frente ao computador”, conta. A solução encontrada foi adaptar sua rotina para cuidar de sua saúde. Todos os dias pela manhã, ela cumpre sua lista de exercícios na academia. Além disso, mudou o cardápio com o auxílio de uma nutricionista. “Já me sinto muito mais disposta com essas mudanças”, comemora.



Marisa mudou sua rotina após o verão, com malhação diária e cuidados com a alimentação



Fotos: Arquivo pessoal

Boa leitura é um dos programas preferidos por Raquel Gonzaga Schuch nesta estação



Glauco, a esposa Juliana e o filho Pedro Henrique

> COLUNA POLÍTICA

**Raul Sartori**

raulsartori@raulsartori.com.br

Foto: Divulgação

Participação nos "lucros"

Na Eletrosul, em Florianópolis, fez-se uma paralisação de advertência, que envolveu todo o sistema Eletrobrás. Seus sindicatos exigem que os servidores tenham participação nos lucros de 2013, ano em que houve um prejuízo de R\$ 6,2 bilhões. Em 2012 foi de R\$ 6,8 bilhões. E o brasileiro continua pagando uma das contas de energia mais caras do mundo.

15 motivos

Há quem diga ter sido propaganda eleitoral um vídeo em que o senador Luiz Henrique da Silveira aponta quinze motivos para o PMDB continuar junto com Raimundo Colombo na eleição majoritária de SC neste ano. O filme circulou nas redes sociais e a Justiça Eleitoral foi alertada.

Gastos de campanha

O desembargador Rogério Favreto, do TRF - 4ª Região, exibiu no Seminário Internacional Constituição e Direitos Políticos, em Florianópolis, dados estatísticos sobre gastos financeiros em campanha por cargo eletivo: cada deputado federal gasta em média R\$ 1,1 milhão, enquanto os senadores desembolsam cerca de R\$ 4,5 milhões cada. "Os recursos saem dos caixas das empresas justamente pensando em seu retorno", fez questão de esclarecer.

**Solução**

Para evitar apagões nos próximos verões em SC, a Celesc acaba de descobrir a lâmpada de Aladim: vai disponibilizar transformadores móveis.

Salto alto

Lido, alhures, uma constatação cada vez mais explícita: os grandes caciques da política catarinense sonham com uma eleição sem adversários. A falta de humildade pode lhes custar caro.

Recorde

Não é de Delfim Peixoto Filho o recorde de permanência na presidência de uma federação estadual de futebol, no caso a catarinense FCF, que ele comanda há 29 anos. Em Roraima, Zeca Xaud chefia a federação estadual há 39 anos. Coleciona 11 mandatos ininterruptos e recebe cerca de R\$ 700 mil por ano da CBF para administrar o futebol local.

Coisa pública

Por falta de comunicação, ou displicência mesmo, o governo estadual comprou um imenso terreno para construir a polêmica penitenciária de Imaruí. Mas só tempos depois descobriu tratar-se de uma área de preservação permanente, na qual é vedada construção. A pergunta a ser feita é: quem fez o negócio sem cercar-se de garantias? Quem vai pagar a conta?

**Almoço de Domingo é no João de Barro**

No Dia das Mães, o sabor de uma cozinha premiada, na mais bela vista da cidade. A partir de 11/05, almoço todos os domingos. Faça sua reserva!

Estr. Geral do Cacupé, 1166
Fone: (48) 3335 - 6003 - Cacupé
www.joaodebarro.com.br

Assédio sexual

Notam-se em decisões judiciais recentes, valores cada vez mais altos de indenizações de vítimas de assédio sexual por parte de superior hierárquico. Na última, o TRT-SC condenou a BV Financeira a pagar R\$ 50 mil a uma ex-funcionária. Ficou comprovado que, constantemente, ele a convidava para sair depois do expediente. Como recusava, ele, em mensagem por celular, escreveu para ela: "Você só não é promovida porque não quer".

Empresa enxuta

É uma agradável surpresa saber que empregados da estatal Casan estão discutindo e aprovando em assembléias, a paralisação dos serviços caso o Governo do Estado não inicie imediatamente a reestruturação na empresa, com a redução do número de diretores, assessores e fim das superintendências. Trata-se da estatal de saneamento que tem mais diretores e assessores (aspones, na verdade) no país.

Desperdício

Algumas câmaras de vereadores de SC estão inventando uma malandragem para ampliar seus gastos às custas do contribuinte. A nova moda é criar "escolas do Legislativo". A desculpa é "investir na educação e qualificação". Se começasse pelos próprios vereadores...

Referência

Quem diria que o Brasil, de grande importador de maçã, agora exporta e tem SC como maior produtor nacional. A qualidade é tal que o senador Casildo Maldaner (PMDB-SC) está pedindo apoio à demanda dos 3.300 produtores por uma certificação geográfica que referencie a maçã brasileira no mercado internacional como, por exemplo, fazem os escoceses com seu uísque.

Em casa

Já dá para imaginar o quanto o contribuinte catarinense vai ter que tirar do bolso para garantir todo o aparato de segurança se o governo do Estado concordar em receber num presidio daqui o concordiense e ex-diretor de Marketing do Banco do Brasil, Henrique Pizzolato, condenado no processo do mensalão, caso ele seja extraditado para o Brasil. Atribui-se a Pizzolato o desvio de uma merrecia: apenas R\$ 100 milhões.

Calote na toga

Ministros do Superior Tribunal de Justiça (STJ), entre eles os catarinenses Marco Aurélio Buzzi e Jorge Mussi, não pagam aluguel (taxa de ocupação) pelos apartamentos do Senado em que residem em Brasília. Os imóveis, localizados na Asa Sul da cidade, têm cerca de 170 m². O valor médio de um aluguel para aquela área, no mercado de imóveis da capital do país, é de R\$ 7 mil. Buzzi e Mussi moram de graça desde novembro de 2012 e junho de 2009, respectivamente.

Elogio e queixa

O ex-presidente Lula anda dizendo que está muito contente com o desempenho do deputado federal Ricardo Berzoini na articulação política do Palácio do Planalto, porque ele sabe segurar bordoadas da própria base, virtude que não tinha Ideli Salvatti.

Desejo da indústria

Nem todas as candidaturas ao governo do Estado estão postas ainda e a Fiesc iniciou consultas junto a 358 empresas na busca de subsídios para elaborar a Carta da Indústria Catarinense, que será entregue a todos os postulantes. A eles o setor quer mostrar o que dificulta o desenvolvimento econômico em SC e as ações mais importantes para garantir o crescimento. Três delas são evidentes: infraestrutura logística, educação e concessão de incentivos fiscais.

> P E R F I L

Ilustre ilhéu

Laudares Capella reúne em seu arquivo histórias que devem ser contadas

Gabriela Morateli

Ele nasceu em Florianópolis e acompanhou todo o desenvolvimento da cidade do coração, desde a época em que a beira do mar da então Praia de Fora, hoje conhecida como Avenida Beira-Mar Norte, quase encostava no terreno de sua casa. Laudares Capella é uma figura que tem histórias pra contar. Hoje, aos 83 anos, ele esbanja vitalidade e cuida de pertinho das memórias da família.

Todas as fotos estão documentadas em álbuns organizados por ele. "Sei direitinho onde fica cada coisa", explica. Até mesmo a árvore genealógica da família Capella, que tem origem portuguesa, ele fez. "Fui conhecer pessoalmente alguns parentes que residem em Portugal", conta ele, que tem nove netos e uma bisneta. Com Seu Laudares é assim, tudo em seu devido lugar. Inclusive a história de sua vida, que ele fez questão de retratar em uma biografia escrita pelas próprias mãos.

ONDE TUDO COMEÇOU

"Nasci em Florianópolis, numa casa na antiga Rua José Veiga, onde hoje é a avenida Mauro Ramos", lembra. O tempo passou e o menino, então com 16 anos, se interessou pelo esporte popular: por dez anos foi jogador de futebol do Figueirense, nas posições de zagueiro e lateral. "Jogava por amor à camisa", declara. Seu Laudares mostra com orgulho as lembranças; fotos de jogos em que participou, recortes de jornal e diversas homenagens que recebeu. E relembra com saudade de um jogo especial, contra o Botafogo (RJ), time de Garrincha, um dos nomes mais famosos do futebol. "Marquei em cima dele,



Fotos: Gabriela Morateli

O casal Laudares e Helena Maria Capella comemora uma história em comum de mais de seis décadas



Ele relembra os fatos que marcaram sua vida e estão documentados em álbuns de fotografias

mas não ganhamos o jogo", conta.



Foto da época em que jogou no Figueirense, na década de 50

Hoje, Seu Laudares torce para os dois times, Figueirense e Botafogo, mas não assiste aos jogos, pois segundo ele "dá azar". "Só ouço pelo rádio", entrega.

Logo que parou de jogar, Laudares Capella arrumou uma outra atividade, a pesca submarina, que ele fazia com um grupo de amigos. Logo, ele mostra uma foto de um peixe de 143 kg, capturado no mar da Praia dos Ingleses. "Era comum essa extravagância, tinha muito peixe naquela época", conta. Na volta pra casa, de lancha, o ponto de referência era o Colégio Catarinense, na Rua Esteves Júnior, prédio mais alto da época.

VIDA EM COMUM

Laudares Capella é casado com Helena Maria há 61 anos. Conta que se conheceram no aeroporto, ele com 22 e ela com 19 anos. "Ela estudava em Curitiba e eu era despachante", lembra. O casal tem cinco filhos homens. Todos cresceram na casa onde o casal vive até hoje, na Travessa Carreirão. Aliás, este e outros imóveis da redondeza foram construídos pela Laudares Incorporadora, de propriedade de Seu Laudares.

TRAJETÓRIA PROFISSIONAL

O espírito empreendedor surgiu há bons anos, com a Casa Laudares Ltda, loja de móveis que fundou em 1956, no Centro da cidade, e que foi sua ocupação por mais de vinte anos. Em 1981, assumiu a presidência do Clube Doze de Agosto, onde ficou por um mandato. O momento mais marcante estava por vir. Após o incêndio do Hospital de Caridade, em 1994, ele foi um dos responsáveis pela reconstrução das alas do prédio, como provedor da instituição. "Foi uma das coisas que mais me fez feliz", declara.

NOVAS TECNOLOGIAS

"Leio revistas, mas adoro a internet", revela. A ocupação com a rede online toma-lhe tempo suficiente para enviar e-mails para os amigos e checar as notícias. "Não gosto dessas redes sociais", revela.



**ENTREGA
NOVEMBRO
2014**

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

(48) 3284-8410

INCORPORAÇÃO:



VENDAS:



> TECNOLÓGICAS

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

#TBT

Última moda entre os usuários do Instagram, a hashtagThrowbackThursday está ganhando cada vez mais adeptos. A ideia é compartilhar uma foto antiga que gere saudades ou até uma certa nostalgia de momentos já vividos, em uma quinta-feira, é claro.

2048

Depois de AngryBirds, CandyCrush e Flappy Bird, o jogo sensação do momento é o 2048. Ele é jogado em um tabuleiro que lembra o Sudoku, só que com 4 quadrados na vertical e 4 na horizontal. O objetivo é juntar os números iguais, que são potências de 2, até chegar ao 2048. Pode parecer bobo e simples no começo, mas é extremamente viciante e pode te fazer perder algumas horas jogando, sem nem perceber.



Seguras e organizadas

Quem conhece e usa o Dropbox sabe o quão o serviço é bom e indispensável aos seus usuários. Possibilitando o backup e compartilhamento em nuvem, de arquivos e fotos, vem conquistando cada dia mais usuários e empresas. Agora o novo app da empresa vem para melhorar a experiência dos usuários de smartphones com as suas fotos. O Carousel oferece uma maneira leve, fluida e rápida para visualizar, organizar, compartilhar e comentar suas fotos. Ele automaticamente cria álbuns e dispõe a seleção das fotos também por dias e lugares, além de realizar o auto-backup de todas as fotos no Dropbox.

Ajudante de cozinha

Com mais de 250 mil receitas, o BigOven é uma ótima opção para quem quer fazer algo especial, mas não sabe nem por onde começar. O site/aplicativo oferece receitas dos próprios usuários, ajudando desde a hora das compras até o momento da decoração do prato. Outra opção, é você colocar no app os ingredientes que você tem em casa, e ele te dá algumas receitas que podem ser feitas com os mesmos. E mais uma funcionalidade muito bacana é o calendário do aplicativo. Com ele, você já decide o que vai cozinhar em cada dia, e ele gera a sua lista de compras semanal, para você não ter que ir ao mercado toda vez que tiver que cozinhar.

Morreu

Isso mesmo, acabou para o Windows XP. Depois de 12 anos, o sistema operacional ainda é o segundo mais utilizado do mundo, mas teve seu suporte finalizado pela Microsoft, que não vai mais disponibilizar atualizações de segurança para o sistema. Na prática, o que acontece é que computadores com Windows XP ficarão cada vez mais vulneráveis a ataques de hackers, mesmo com anti-vírus. Segundo a Microsoft, a melhor solução para os usuários (e para a própria Microsoft) é comprar um novo computador, ou instalar uma versão mais nova do Windows; algo que deve gerar um bom faturamento para a empresa, pois só no Brasil há mais de 12 milhões de máquinas rodando o sistema.

Na palma da mão (ou no pulso)

Seguindo a tendência de wearables (tecnologias “vestíveis”), chega neste mês ao Brasil, o Samsung Galaxy Gear 2, smartwatch top de linha da Samsung. Bateria que dura até três dias, câmera de 2MP e a possibilidade de fazer ligações no pulso são os destaques do gadget. Também é possível usar o comando de voz para acessar o telefone e receber notificações de aplicativos. O relógio custará R\$1.299 aqui no Brasil. Resta saber se será mais bem sucedido que seu antecessor, que apresentou muitos problemas e foi um fracasso de vendas.



> HISTÓRIA

Rumo ao centenário

Clube Náutico Martinelli mantém a tradição do remo na Ilha

Gabriela Morateli

A pouco mais de um ano para completar cem anos de vida, o Clube Náutico Francisco Martinelli é referência em remo no Estado. Situado na Capital, ele mantém uma forte tradição das famílias locais. “Toda a família com raízes em Florianópolis tem um membro que já participou das atividades de remo; a modalidade é uma identidade local”, comemora o atual presidente do Clube, Luiz Fernando Vieira.

O Martinelli foi fundado em 31 de julho de 1915, por um grupo de jovens da alta sociedade florianopolitana. Seu nome é uma homenagem póstuma ao jovem catarinense oficial da Marinha de Guerra, que morreu em 1913, após o rebocador Guarani, no qual viajava, chocar-se contra outra embarcação, no litoral paulista.

No dia 29 de julho de 1917, foi inaugurado o primeiro galpão do clube, um imóvel localizado na Praia de Fora, atual Avenida Beira Mar Norte, nas imediações do trapiche. A segunda sede, onde o clube permaneceu de 1935 a 1970, ficava na região central da cidade, próximo ao antigo Forte Santa Bárbara.

NOVO ESPAÇO

Durante as obras da baía sul, no início da década de 1970, a sede mudou-se provisoriamente para o imóvel que hoje abriga o Bar e Restaurante Scuna, na parte insular da Ponte Hercílio Luz. Aproveitando o andamento das obras do aterro, o governo do Estado construiu um espaço para abrigar os três clubes de remo da capital, o Parque Náutico Walter Lang, inaugurado em 1979, localizado abaixo da Ponte Colombo Salles.



Primeira sede do Clube Náutico Martinelli, em 1929

Campeonatos

Na época áurea, as regatas – provas náuticas de velocidade entre barcos à vela, a motor ou com remos –, chegavam a atrair um público de seis mil torcedores que acompanhavam as provas ao longo do antigo cais Miramar, no trapiche da Rita Maria. Ao longo de sua trajetória, o Clube Martinelli recebeu através de seus atletas, vários títulos estaduais e nacionais, com destaque para as premiações de 2013, nos campeonatos catarinense e brasileiro júnior e sênior e Copa Catarinense de Remo. A atleta Fabiana Beltrame, natural de Florianópolis, é campeã mundial de remo, título conquistado em 2011, na Eslovênia. Ela faz parte dos destaques que iniciaram suas atividades no Clube Náutico Martinelli.



Atletas comemoram os títulos recebidos pelo Clube



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

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

7



Foram vistos

Muitos amigos de Florianópolis foram à Casa Fasano, em São Paulo, participar do casamento do milionário João Adibe, presidente do Grupo Cimed, com Cinthya Santos. Estavam na festa, entre outros, o prefeito Cesar Souza Júnior e a empresária e economista Francine Mendes.

Vôo do tucano

Com apoio do senador Paulo Bauer, o ex-secretário do Continente João Batista Nunes vai concorrer a federal nas eleições de outubro. Planeja ser o único candidato à Câmara dos Deputados pelo PSDB na Grande Florianópolis.

Se for derrotado nas urnas, seu retorno ao primeiro escalão de César Souza Júnior não é garantido. "Esse assunto não foi tratado", admite Nunes.



Foto: Leonardo Baier Araújo

Paula Pereira Oliveira e Milton Bordin, da Bella Catarina, no coquetel de inauguração do novo espaço Paula Papéis e Tecidos, no Shopping Praia de Fora

Contemporâneo

"Solidão Pública" é o nome do espetáculo de Adilso Machado, que estreia dia 22 de maio, no 7º Múltipla Dança – Festival Internacional de Dança Contemporânea, no Teatro da Ubro. Trabalho solo do bailarino que atua no Cena 11 Cia. de Dança, aprovado no edital Elisabete Anderle, ele discute um dos sintomas mais graves da hipermodernidade, a solidão. Contrapõe os aparatos tecnológicos, a velocidade da comunicação nas redes sociais com a angústia e o vazio. A performance tem como base a música eletrônica de Tom Monteiro. Embora sombrio, o tema ganhou, segundo o bailarino, uma interpretação animada.

Opção pelo glamour

Num mundo dominado pela *fast fashion*, a Grande Florianópolis acaba de ganhar um novo ateliê de alta costura. Há 25 anos no mercado, a estilista Mary Kuhn apresentou seu espaço dia 26, no Estreito, com direito até a sala especial para as noivas provarem seus vestidos. O evento de inauguração, recheado de luzinhas, contou com a assessoria de Maristela Magalhães Brites.

"Ex" no caminho

As urnas de outubro prometem um duelo inédito na política local. O ex-prefeito Dário Berger e a ex-mulher, Rose Bartuchski, podem se enfrentar diretamente na disputa por uma cadeira na Assembleia Legislativa - ele concorrendo pelo PMDB, e ela, pelo PSD do governador Raimundo Colombo.

Procura-se doutor

Alunos de Jornalismo da UFSC estão procurando algum médico disposto a dar declarações favoráveis ao uso medicinal da cannabis. O depoimento será publicado no sempre polêmico jornal-laboratório "Zero", editado desde os anos 80.

Direto na fonte

A arquiteta Silvana Margarin voltou da Itália cheia de novas ideias. Como outras profissionais antenadas, ela visitou o 53º Salão do Móvel de Milão, evento anual que reúne o melhor do design mundial.

Praia limpa

Um grupo de cerca de 40 pescadores artesanais passou por um curso de educação ambiental promovido pela Floram, de olho na safra da tainha que se aproxima. Os ranchos provisórios que todo ano são erguidos com licença da Prefeitura em praias como a Barra da Lagoa, Santinho e Ingleses terão que ser desmontados e as áreas deverão ser entregues totalmente limpas depois que o período da pesca acabar. Quem descumprir as regras da equipe do superintendente Volnei Carlin poderá ficar sem a licença para instalar os ranchos na safra do ano que vem.

Sem intermediários

Termina dia 13 o prazo para inscrições na edição 2014 da feira de artes "Entremostros", que acontece ainda este mês na Fundação Cultural Badesco. O evento é uma oportunidade para o público conhecer e conversar com os artistas sobre seus processos criativos e também adquirir obras com preço acessível, já que a comercialização é direta, sem comissão. As peças não podem ultrapassar o valor de R\$ 1 mil.



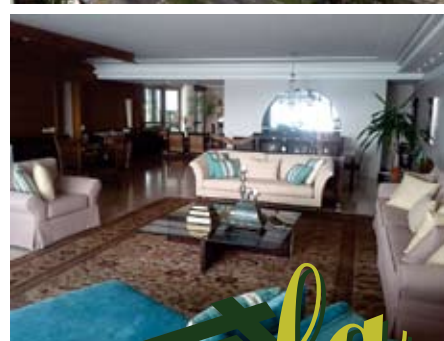
Foto: Angelo Santos

A produtora de moda Camilla Vitória, de Florianópolis, foi escolhida pela cantora Deborah Blando para assinar seus looks durante a nova temporada do "Mulheres que Brilham", quadro do programa Raul Gil com estreia prevista para este mês

APARTAMENTO DE ALTÍSSIMO PADRÃO



Acquamarina Residence,
11º andar, 4 vagas de garagem



Carmela
Sua Griffe Imobiliária
Creci: 1135J

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

> C U L T U R A

Raízes na Ilha

Artista plástico destaca em suas obras traços da cultura açoriana

Gabriela Morateli

Desde cedo, incentivado pelos pais, o artista plástico nascido em Florianópolis, Marcelo Calazans Ribeiro mostrava talento, mas avaliava suas habilidades artísticas no desenvolvimento de telas utilizando tintas a óleo. Após um longo período sem pintar, mas não longe de sua terra natal, ele retorna, e através das cores, enfeita os costumes da Ilha.

O cotidiano de ontem e hoje é retratado em “O Folgado do Boi de Mamão”, em exposição no Núcleo de Estudos Açorianos da UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina até 13 de junho. Através de um universo colorido, o ritual dançante é projetado pelo artista através da figura do boi, presente nos folguedos locais com outras manifestações culturais tradicionais da Ilha. O público vai poder conferir dentre as quinze obras, Boi Sombreado, Boi Engenho, Boi Pandorga, Boi Baleeira e outras denominações do Boi de Mamão.

FORTE LIGAÇÃO

“Sempre mantive uma estreita ligação com as artes da nossa terra”, conta Calazans. Autodidata, ele realizou a primeira exposição artística por meio do projeto “Intercâmbio Cultural”, em 1975, promovida pela antiga Diretur, hoje Fundação Franklin Cascaes.

Direcionado somente aos estudos, ele parou de pintar por aproximadamente vinte anos. Nesse período, formou-se técnico em edificações, mas nunca fugiu dos traços, realizando vários trabalhos como desenhista na área técnica. “Mesmo trabalhando em outro campo, senti a necessidade de voltar a pintar”, lembra.

Entre mostras individuais e coletivas realizadas ao longo da carreira, destacam-se “Salão de Novos Artistas”, no Centro Integrado de Cultura – CIC, em 1999, “Minha Terra”, realizada de 2000 a 2004 em vários locais, marcando o retorno às artes plásticas, e a exposição alusiva ao ‘Aniversário de Florianópolis’, que aconteceu em 2005 no Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul – BRDE e na Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana.

Boi de Mamão da Magia: representa a magia da figura do Boi de Mamão



Desfile da Bicharada – O Boi de Mamão no Folclore catarinense



Boi Bruxa – De acordo com a lenda, “quando um casal tem sete filhas, sem nenhum menino de permissão, a primeira ou a última será uma bruxa”

Saiba mais: Calazans mantém o portal www.manezinhodailha.com.br, com informações sobre as exposições e a história de Florianópolis.

Foto: Hermann Byron

guia **Gastronômico**

DOCE SABOR

Cheesecakes ganham a preferência ao serem preparadas com geleias artesanais

• Página G5

DIRET DO CAMPO

FRUTAS E VERDURAS SELECIONADAS

a partir de **R\$ 1,49KG**

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

EVENTO

Festival de sabores

• Página G3

Foto: Sérgio Vignes



Brasil Sabor tem pratos para todos os gostos, a preços mais acessíveis

Produtora gastronômica Ceres Azevedo é responsável por receitas exclusivas, que conquistaram o paladar dos moradores da cidade

> 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 Adega Vinhos Finos
E-mail: eduardo@santaadega.com.br
Site: <http://www.vinho365.com.br>
Fone: 3234-1296



Datas comemorativas enchem a alma de boas energias

Ainda bem, que no meio da correria do dia a dia, sempre temos tantas datas para comemorar. Começando com o Ano Novo, depois o Carnaval, Dia da Mulher, Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Namorados e assim a cada mês um belo motivo para confraternizar e quebrar a rotina.

Apesar do lado consumista que hoje impera nestas comemorações, é uma forma de nos ligarmos na arte de dar e receber, na troca de energias boas e de praticarmos o afeto aos que queremos bem.

E de festa em festa, comemoração em comemoração, vamos seguindo em frente na nossa rotina, vivendo e curtindo nosso calendário repleto de responsabilidades, entremeado por tantas datas a comemorar.

E é assim que, ainda sentindo o gostinho da doce Páscoa, já estamos nos preparando para festejar o Dia das Mães. Que história é essa, de festejar o Dia da Mães? Afinal, mãe é especial todos os dias. Mas reza a lenda que o segundo domingo de

maio é o dia delas. E neste dia temos que presentear-las e agradá-las.

É maravilhoso comemorar esta data e mimar bastante nossas mães, mas melhor ainda é lembrar de fazer isto todos os dias, com simples gestos e palavras de atenção e carinho, ou mesmo com o agrado de uma singela flor. Não há coração de mãe que resista a estes pequenos detalhes.

Assim como nesta, lembrar também em todas as outras datas do significado real de cada uma, e praticar o amor e a gentileza com aquele que está ao nosso lado e faz parte de nossa vida. Se pensarmos e agirmos assim, faremos nosso mundo, nossa vida e a dos outros, mais leve e mais feliz.

Deixo assim, para vocês, minha mensagem de luz e harmonia! A todas as mães, desejo um dia muito especial, sempre! E para adoçar os corações de mães e filhos, aí vai uma receita muito saborosa, que apesar do nome, é simples de fazer.

Um Feliz dia das Mães, um ótimo mês a todos e até junho.



As pérolas da Oceania

Sempre gosto de comentar sobre a imensa quantidade de ótimos vinhos – das mais variadas regiões –, que temos disponíveis no mercado. Na Santa Adega Vinhos Finos, selecionamos cerca de 700 rótulos de 14 países diferentes, ou seja, existe muita coisa legal, diferente e de qualidade pra provar.

Uma das regiões que gosto muito é a Oceania, onde oferecem excelentes vinhos australianos, neozelandeses e até mesmo na pequena Tasmânia, produzindo alguns espumantes muito interessantes. Há cerca de um mês consegui fazer minha primeira viagem técnica a Austrália e Nova Zelândia, para conferir de perto o que eles produzem de mais especial.

O que vi foi muito legal, pois no Brasil acabamos recebendo seus vinhos mais marcantes e ficamos com a impressão de que a Austrália só produz Shiraz e Cabernet Sauvignon, e que os kiwis só produzem Sauvignon Blanc e Pinot Noir.

Bom, é claro que a referência que esses vinhos possuem no mundo, quando pensamos em qualidade, nos leva sempre a estes países. Sim, a região de Barossa, no sul da Austrália, produz alguns dos melhores Shiraz do mundo, e a região de Marlborough, ao norte da Ilha sul da Nova Zelândia, tem um terroir perfeito para um Sauvignon Blanc único.

Tive o prazer de visitar essas regiões e conhecer os seus melhores produtores bem na época da colheita, percebendo de perto o clima, o solo e toda a cultura que envolve esses vinhos. A minha impressão de um tinto denso e de taninos adocica-

dos, muito “modernão”, foi embora muito rápida, visitando vinícolas como Bleasdale, em Langhorne Creek, D’Arenberg, em McLaren Vale, Henschke e Rockford, em Eden Valley, e Barossa Valley.

A Austrália tem condições para produzir muita coisa boa, e vi uma crescente onda de vinhos brancos com ótimos Rieslings, de Clare e Eden Valley, além de um blend que está virando marca local – a mistura de Grenache, Shiraz e Mataro (Mourvèdre).

As vinhas velhas, algumas com mais de 100 anos, me marcaram, principalmente quando degustei o icônico Hill of Grace, da Henschke, e pude andar no seu vinhedo de 153 anos de idade. Também quando provei os vinhos do casal Hobbs, na varanda de sua casa nos altos de Barossa Ranges, foi simplesmente fantástico.

Mais ao sul, no clima mais frio, mas muito ensolarado de Marlborough, na Nova Zelândia, pude comprovar a beleza daquele país e seu povo amigável que está se voltando cada vez mais para a vitivinicultura. Além do seu Sauvignon Blanc incrível, ali se produzem grandes Pinot Noir, muito frutados, frescos e com algumas notas clássicas, terrosas e herbáceas. Pude provar outros brancos incríveis, como o Spy Valley Riesling e o Greywacke Chardonnay.

Enfim, poderia passar um bom tempo lembrando de todos os grandes vinhos degustados, mas o que pretendo deixar é a qualidade e a variedade de excelentes vinhos, para todos os gostos, desses dois países do outro lado do mundo.



Cremo Brûlée com sabor de canela

Ingredientes:

500 ml de creme de leite fresco
4 gemas
60g de açúcar
Gotas de baunilha
1 colher de chá de canela
Açúcar para caramelizar

Modo de fazer:

Ferva o creme de leite com a baunilha, mexa bem e deixe descansar alguns minutos. Reserve. Bata as gemas com o açúcar até ficar um creme bem bran-

quinho. Misture lentamente o creme de gemas com o creme de leite. Acrescente uma pitada de canela e misture bem, sem bater. Pré aqueça o forno à 180°. Coloque o creme em tigelinhas refratárias e leve ao forno em banho-maria até o creme ficar firme por fora, mas molinho por dentro. Deixe esfriar. Leve para gelar. Na hora de servir, polvilhe com açúcar e canela e leve para dourar no forno, ou queime com o maçarico. Uma delícia!

Bom apetite!

Fotos: Sérgio Vignes



> FESTIVAL

Cozinha para todos

Participantes escolhem um prato especial para oferecer aos clientes por um preço abaixo do normal

Da redação

Todas as cozinhas reunidas em um só evento. É o Brasil Sabor, festival gastronômico nacional que acontece até o dia 30 deste mês. Na capital, são 45 estabelecimentos participantes do evento. Neste período, pratos da reconhecida gastronomia local são oferecidos aos clientes a preços bem acessíveis.

Tem costelinha de porco, frutos do mar preparados de diversas formas, massas variadas, frango, carnes suculentas. Comida para todos os gostos. Os restaurantes elegeram um prato baseado na “comida do lugar”, no jeito próprio de criar seus pratos, e baixaram seus preços habituais. De acordo com Fábio Queiroz, presidente da Associação de Bares e Restaurantes – Abrasel, “os pratos têm descontos entre 30% e 50%, em pelo menos dois dias da semana”.

Os clientes que freqüentarem os restaurantes participantes do Brasil Sabor este ano concorrem a cinco viagens com acompanhante



Reunião de sabores durante o Festival Brasil Sabor

para a Serra Gaúcha. A premiação é oferecida pelo Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) por meio do concurso Cultural “Beba com descontração – Ganhe Viagens para a Serra Gaúcha”.

A lista dos estabelecimentos participantes pode ser conferida no site www.brasilsabor.com.br e também nos guias impressos distribuídos.

ARENA GASTRONÔMICA

De 8 a 18 de maio, será monta-

da no Beiramar Shopping, a Arena Gastronômica, que acontece em todas as edições do evento. É um local onde os chefs terão à disposição uma cozinha gourmet, revelando aos presentes os segredos de seus pratos. O ponto também sedia oficinas e workshops, e uma etapa do Campeonato Estadual de Coquetelaria, no dia 12 de maio. Este ano, as crianças ganham o espaço Arena Kids, onde poderão aprender algumas receitas, como cupcakes e outras guloseimas.

TECNOLOGIA

Para esta edição, além do tradicional guia impresso, o festival traz a ferramenta tecnológica Didz, um aplicativo que oferece dados de restaurantes participantes de Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná. Durante o festival, todos que baixarem a ferramenta poderão obter informações sobre datas, valores e horários das promoções. Depois do evento, o aplicativo será um guia sobre os bares e restaurantes parceiros da iniciativa.



> 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!

PIZZA ESPECIAL

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: no **Festival Brasil Sabor**, que acontece durante o mês de maio, a **Pizza del Pappatore** está com uma promoção especial, 50% de desconto, nos jantares das segundas e quartas-feiras. Pelo prato, que serve duas pessoas, você paga R\$ 27. Aproveite!

Pappatore Forneria

Rua Desembargador Pedro Silva, 2450, Coqueiros

Fone: 3249-0990

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

Fotos: Sérgio Vignes



SABOR ITALIANO

Com um cardápio repleto de delícias elaboradas pelo chef Bento, a **Di Taroni Trattoria** reúne o indispensável em uma legítima cantina italiana: massas fresquinhas, pratos bem servidos, carta de vinhos selecionada e atendimento cordial. Há sete anos na cidade e muito bem localizado, em frente ao Parque de Coqueiros, o local é ponto de encontro de quem ama comer bem. Um dos grandes atrativos é o **Ravióli Verdi Gianluca (foto)**, massa verde com recheio de muzzarella de búfala, ao pomodoro e basilico. A Di Taroni revela todo o sabor e diversidade da culinária italiana, consagrada como uma das melhores cozinhas do mundo.

Di Taroni Trattoria

Av. Eng. Max de Souza, 730 - Coqueiros

Fone: 3249-2040

[Www.ditaronitrattoria.com.br](http://www.ditaronitrattoria.com.br)

SABOR E ACONCHEGO

Na subida do morro da Lagoa da Conceição, em uma charmosa casa de pedra está a **Dita Pizza**. O restaurante oferece um ambiente climatizado e muito aconchegante, e seu cardápio exclusivo tem variedade de pizzas, e você pode optar por massa branca ou integral; além de opções de paninis, saladas e sobremesas. Durante o Festival Brasil Sabor, no mês de maio, o **Panini de Calabresa e Mussarela** tem 30% de desconto nos jantares de segundas a quartas-feiras e aos domingos, no valor de R\$ 11,27.

A Dita Pizza

Rod. Admar Gonzaga, 3595 – Itacorubi

(subida do Morro da Lagoa)

Fone: 3334-0945

www.aditapizza.com.br

Fotos: Sérgio Vignes



SABOR QUE VEM DO MAR

No **Restaurante Rancho Açoriano**, a paisagem do Ribeirão da Ilha é o cenário perfeito para degustar um cardápio recheado de receitas à base de frutos do mar. São pratos que enchem os olhos e surpreendem o paladar. Você pode saborear um aperitivo perfeitamente preparado, como o Camarão Alho e Óleo (foto) ou as famosas ostras gratinadas. Para a refeição principal opções é que não faltam e vão desde os tradicionais Camarão na Moranga, Congrio com Camarão, Moqueca de Garoupa a outras belas opções do menu. Há ainda a oportunidade de degustar uma linha de defumados e a tradicional cachaça do patrão.

Rancho Açoriano

Rod. Baldissero Filomeno, 5634

Ribeirão da Ilha

Fone: 3337-0848 - www.ranchoacoriano.com

EXCELÊNCIA EM COZINHA ORIENTAL

O **Hino Restaurante Japonês** ganhou popularidade em Florianópolis pela qualidade de seus produtos e atendimento impecável. O cardápio oferece receitas exclusivas e o rodízio com opções variadas está 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. Venha para o Hino e apaixone-se ainda mais pela comida japonesa! O Restaurante abre todos os dias, a partir do meio-dia para almoço, e das 19h para o jantar.

Hino Restaurante Japonês

Rua Dom Joaquim, 680, Centro

Fones: 3039-4770 e 3039-4776

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). Durante o evento Brasil Sabor, que acontece até o final de maio, o prato, que serve duas pessoas, tem desconto de 30% nas quintas, sextas e sábado no jantar (R\$87,15). O cardápio do Antonio's é elaborado 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

> T E N T A Ç Ã O

Doce dos deuses

Receita que popularizou-se pelo mundo, cheesecake ganha variações surpreendentes

Daniela de La-Rocque

A cheesecake é uma sobremesa apreciada no mundo inteiro. Sua receita mais tradicional tem o cream cheese, um queijo cremoso, como seu ingrediente principal. Apesar de muitos acharem que o doce é oriundo dos Estados Unidos, a verdade é que ele surgiu na Grécia antiga, e era servido aos atletas durante os jogos olímpicos na Ilha de Delos, em 776 a.C. No Brasil ele chegou depois, mas seu sucesso fez com que o doce ganhasse até mesmo versões com ingredientes locais.

Na época, com a expansão do império romano, a cheesecake chegou a quase todos os países da Europa. Os romanos ofereciam o tão apreciado doce aos deuses com a intenção de acalmá-los e por ser uma excelente fonte de energia, era consumido em grande quantidade pelo exército grego. Cada um adaptava aos seus costumes e paladar. Até que com a imigração dos europeus para a América, a receita se popularizou, principalmente em Nova York. A cheesecake foi ajustado ao gosto dos americanos e pode-se dizer que é uma das sobremesas preferidas e mais consumidas por eles. De lá, ganhou o restante do mundo, e chegou ao paladar da nação verde amarela. O ingrediente essencial é o queijo, e as variações dependem do gosto e a imaginação de cada chef.

NÓS TAMBÉM TEMOS

Aqui em Florianópolis, é possível deliciar-se com as cheesecakes exclusivas do Ceres Azevedo Café & Cia, dentro do Verde & Cia Garden, na SC-401. A produtora gastronômica e proprietária do café, Ceres Azevedo, vem há anos desenvolvendo uma receita que podemos dizer que chegou ao ponto da perfeição.

As coberturas são variadas e todas artesanais: doce de leite, frutas vermelhas,



Foto: Hermann Byron

Cheesecake com geleia de frutas vermelhas, servida no Ceres Azevedo Café & Cia

damasco, goiabada, maracujá e brigadeiro. segredo de um doce bem preparado, segundo Ceres, é a base utilizada. “A verdadeira cheesecake é preparada com cream chesse. Muitas pessoas querem substituir este ingrediente por ricota ou outros queijos, mas não é o ideal”, destaca.

Ceres Azevedo Café e Cia

Rod. SC-401, 4095 – sentido Norte-Centro (dentro do Verde e Cia Garden Center)

Fone: 3234 0000

RECEITA

Cheesecake de goiaba

Ingredientes:

Creme: 500 g de cream cheese, 1 xícara (chá) de açúcar, 2 ovos, rasas de 1 limão, 100 g de creme de leite fresco.

Massa: 4 colheres de açúcar, ½ xícara de farinha de trigo, 50 g de farinha de castanha de caju, 2 ½ colheres de manteiga sem sal, canela.

Cobertura: 100 g de goiabada, 1 xícara de água.

Modo de preparo:

Creme: na batedeira, misture o cream cheese, açúcar, ovos e rasas de li-

mão. Acrescente o creme de leite por último. Sem deixar bater muito, reserve.

Massa: misture todos os ingredientes manualmente até formar uma farofa e forre o fundo da assadeira. Leve ao forno pré-aquecido, a 180 graus, por 10 minutos. Retire do forno, complete a assadeira com o creme até atingir 2/3 da altura da forma, e volte ao forno até que esteja corado. Deixe esfriar e coloque na geladeira. Retire da forma e cubra com a goiabada.

Cobertura: derreta a goiabada em banho-maria com a água.

Eu

café.



hippo.com.br

HIPPO VOCÊ
bem
AQUI

> DESTAQUE

Gol de placa

Pizzeria Milano é vencedora em premiação internacional

Gabriela Morateli

Foto: Arquivo pessoal

O prêmio se repete este ano para a pizzaiola Maria Grazia Francischini, a Grace, proprietária da Pizzeria Milano, no Centro da cidade. É a terceira vez que ela participa do evento, e a segunda consecutiva que traz pra casa o título de melhor pizza clássica brasileira, no Campionato Mondiale della Pizza, em Parma, na Itália.

A reunião de grandes pizzaíolos não foi páreo para Grace, que em uma apresentação de quinze minutos (tempo limite para cada concorrente), preparou a pizza Brazuca, já tradicional no cardápio da Milano, com berinjela marinada em hortelã, mussarela de búfala, fatias de mussarela, parmesão, rúcula, tomate seco e um pouco de azeite de oliva. Este, segundo Grace, confere a sinergia de aromas dos ingredientes. “Expliquei ao juiz que era uma pizza pensada para os meus clientes brasileiros”, conta ela, orgulhosa.

A vencedora reúne alguns segredinhos que ela faz questão de revelar: “uso um óleo de pimenta trazida da Itália, além da massa e fermento naturais, todos preparados por mim”, conta. Quanto ao prêmio, define: “É muito amor pelo trabalho que faço e escolhi bem os ingredientes”, diz.



Brazuca é a melhor pizza clássica brasileira e tem como ingrediente base a berinjela

O JÚRI

Cinquenta jurados de vários países fazem intercâmbio de horários para avaliar os mais de mil concorrentes. O campeonato dura três dias, das 8h às 20h. Este ano aconteceu entre 7 e 9 de abril. Do Brasil, foram 52 participantes.

Grace mantém os prêmios em local de destaque em seu restaurante, a Pizzeria Milano



Foto: Hermann Byron

Cravo & Canela Lingerie



Iguais e Diferentes!

O hit para o Dia das Mães são os looks coordenados com peças iguais, com o mesmo estilo ou tecido, para “mamis” e filhos. Você já pode encontrar a coleção de inverno da linha de sleepwear na loja Cravo e Canela Lingerie.

Rua Maestro Tullo Cavallazi, 20 | Loja 03 | Centro
Florianópolis | SC | CEP 88015-480 | Fone: (48) 3028-5710

MÃE, A GENTE NUNCA ESQUECE!

Presenteie quem você ama com pijamas, camisolas e robbies



Rua Rafael Bandeira, 334 - Centro - Fone: 3223-5353
Vendas on line: www.biteconfeccoes.com.br

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Mudança

A pizzaiola Araceli Schmitt voltou pra casa. Depois de algumas incursões em áreas comerciais, como a Pizza Mia, na Demétrio Ribeiro, e a Pizza Mia al Mare, uma parceria, não tão parceira, em Santo Antonio de Lisboa, a nobre pizzaiola voltou a atender na sua casa, no Sambaqui, de onde havia saído há uns quinze anos. O espaço é super agradável e convidativo, ideal para um jantar a dois ou pequenos grupos.

Porta aberta

A equipe do chef Klaus Pahl brilhou na noite de estreia para convidados e imprensa, do novo restaurante Artusi, na Bocaiúva. O menu degustação estava irrepreensível, do couvert à sobremesa, passando por delícias como escondidinho de lingüiça Blumenau, ragú de ossobuco com quirera cremosa ao açafrão e encerrando com o brilhante sorbet de manga com lascas de laranja e licor.

Bodas

Este mês é muito especial para o restaurante Lindacap. É o mês do seu cinquentenário. Ícone da cidade, quando era ponto de passagem para acesso à ponte Hercílio Luz, o estabelecimento fundado por Alindo Bortolotti já sobreviveu a quase tudo, inclusive um incêndio que destruiu suas instalações, em 1998. Ressurgido das cinzas, pelas mãos do filho Silvio, o Lindacap se modernizou, e, hoje, na terceira geração, com a filha de Silvio, Carolina Bortolotti, segue sendo uma dos principais restaurantes do Centro.



Macarons

Mãe e filha, Anna Paula Silva e Mariana Búrigo são sucesso na cidade quando se fala em macarons. Com o requintado café Chez Popi, no Largo Benjamin Constant, a dupla tornou-se especialista no doce francês, que é servido no local, ou embalado para saborear em casa.



Ouro da casa

Em abril, o vinho Moça Faceira foi eleito pelo júri do Anuário Vinhos do Brasil, em plena Expovinis, em São Paulo, o melhor Cabernet Sauvignon nacional, alcançando 90 pontos, e deixando para trás alguns pesos pesados da Serra Gaúcha. O vinho é produzido pelo brilhante enólogo florianopolitano Rogério Gomes, em sua garagem, no bairro Capoeiras, a partir de uvas oriundas da altitude de São Joaquim.

Almoço Executivo

Sabor e Ambiente Especial
Brusqueta + Salada + Suco

Por apenas *

R\$ 17,90

Sabores Brusqueta:

Beringela • Caprese • Carne Seca
Carne Loka • Cogumelos • Presunto Parma



Ceres
Azevedo
Café & Cia

Rodovia - SC 401, nº 4232 • Sentido Praias - Centro • Saco Grande • Fone: 3234-0000
(dentro da Verde & Cia Garden Center)

* De Terça a Sexta das 12h às 14h

PROMOÇÃO BRASIL EM CAMPO, TV NA SALA

NA COMPRA DO
SEU APARTAMENTO,
GANHE UMA
TV 50" LED FULL HD
+ KIT COPA
(BOLA E BANDEIRA DO BRASIL)



**studio
central**

Rua Pres. Nereu Ramos,
160 - Centro

**WOK
CENTER**

Avenida Othon Gama D'Eça,
771 - Centro

**NAVAL CLUBE
RESIDENCIAL**

Rua Odílio Koerich,
201 - Novo Estreito

**studio
oceano**

Rua Des. Arno Hoeschl,
290 - Centro

Você estava torcendo por essa promoção e a Koerich Imóveis coloca ela em campo para você. Compre seu apartamento com a marca **Koerich Imóveis** e ganhe uma TV 50" LED Full HD + Kit Copa. **Promoção válida para contratos assinados de 1º de maio a 30 de julho de 2014.**

Informações: 48 3330.9000

Koerich
IMÓVEIS

www.koerichimoveis.com.br

eStudio Central - Korpora Incorp. Ltda. Incorporação nº R9/75.078 | eStudio Oceano - Koesa Incorp. e Partic. Ltda. Incorporação nº R1/76.871 | WOK Center - WOK Incorp. Ltda. Incorporação nº 74.918 | Naval Clube - Koerich Incorp. e Partic. Ltda. Incorporação nº 41297 | CRECI 2227-J. | Todas as imagens são meramente ilustrativas. O empreendimento Oria Marítima não está incluso nesta promoção.

> NOVIDADE

Direto da França

Queijos preparados com receita europeia ganham o paladar dos catarinenses

Gabriela Morateli

Queijos produzidos no Sul do Estado estão se destacando não só pela qualidade dos ingredientes de preparo, mas por serem produzidos a partir da chegada de uma francesa, com receitas muito especiais.

Elisabeth Schuber saiu de férias de Cevenas, região montanhosa no sul da França, para passar alguns dias de férias no Brasil. Na época, era proprietária de uma pousada da rede francesa Acolhida na Colônia, popular em alguns estados brasileiros, inclusive Santa Catarina. Chegando aqui no Estado, observou diversas possibilidades, principalmente relacionadas à gastronomia. Um local chamou sua atenção: Paulo Lopes, pra onde ela voltou em 2008, para fixar moradia.

OS QUEIJOS

“Aqui não existiam queijos franceses”, lembra. Por esse motivo, ela retomou as receitas que utilizava lá na França e começou a sua própria produção. Para isso acontecer, fez parcerias com produtores locais, para o fornecimento de leite e outros ingredientes. Hoje, Elisabeth tem dois auxiliares que ajudam na confecção dos quinze tipos de queijos clássicos da França, como: Brie, Camembert e Gruyère. Os exemplares ficam em cura – processo de espera para intensificação de sabor e melhora da conservação –, por no mínimo dois meses até estarem prontos para o consumo.

As especialidades são servidas em bares e restaurantes da capital, e vendidas em empórios, adegas, e aos sábados de manhã, na feirinha da Lagoa da Conceição. Saiba mais em: www.facebook.com/queijocomsotaque.



Fotos: Hermann Byron

Elisabeth exibe uma versão bastante generosa do queijo Gruyère



Os queijos são produzidos de acordo com a demanda; etapas de produção consistem na retirada da água, cura e resfriamento.

*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



> TOP TEN

Seleção de rótulos

Melhores vinhos de cada categoria são escolhidos em campeonato

Da redação

O ExpoVinis Brasil 2014 anunciou os vencedores do aguardado concurso Top Ten, que anualmente eleger os melhores vinhos do evento em dez categorias: Espumante Nacional, Espumante Importado, Branco Nacional, Branco Importado, Rosado, Tinto Nacional, Tinto Novo Mundo, Tinto Velho Mundo (que pela primeira vez foi dividida nas subcategorias 'Península Ibérica' e 'Itália, França, entre outros') e Fortificados e Doces.

Um júri formado por importantes profissionais do mundo do vinho, como Manoel Beato, sommelier do grupo Fasano, Jorge Carrara, da revista Prazeres da Mesa e site Basilico, e Suzana Barelli, da revista Menu, estiveram reunidos para escolherem os melhores do ExpoVinis Brasil. Completaram a lista de jurados, José Ma-

ria Santana (revista Gosto), José Luiz Borges Alvin (ABS-SP), Ricardo Farias (ABS-Rio), Marcio Oliveira (SBAV-MG e Vinotícias), José Luiz Pagliari (SBAV-SP e Senac-SP), Celito Guerra (Embrapa-RS) e Roberto Gerosa (Blog do Vinho).

Presidiram o júri do concurso

– e participaram da avaliação – os consultores José Ivan Santos, autor de importantes livros sobre o mundo do vinho – como 'Conheça Vinhos', escrito em parceria com Dirceu Vianna Jr., um dos dois latino-americanos a conquistarem o título de Master of Wine –, e Jorge Lucki – único membro brasileiro da tradicional Académie Internationale du Vin.

O chileno **Casillero Del Diablo - Devil's Collection** foi o vencedor na categoria **Tinto Novo Mundo**



CONFIRA OS VENCEDORES:

Espumante nacional: Gran Legado Brut Champenoise (Garibaldi – RS)
Espumante importado: Champagne Lanson Brut (França)
Branco nacional: Pericó Vigneto Sauvignon Blanc (Serra catarinense)
Branco importado: Boschendal Elgin Chardonnay (África do Sul)
Rosado: Remy Pannier Rose D'Anjou (Loire/França)
Tinto nacional: Guatambu Rastros do Pampa Tannat (Campanha Gaúcha)
Tinto Novo Mundo: Casillero Del Diablo - Devil's Collection (Vale do Rapel/Chile)
Tinto Velho Mundo (Itália, França, entre outros): Le Vigne Di Sammarco
Solemnis Primitivo Salento – IGP – (Salento/Puglia-Itália)
Tinto Velho Mundo/Península Ibérica: Scala Coeli (Alentejo/Portugal)
Fortificados e Doces: Andresen Porto White 10 Years (Douro/Portugal)



DIA DAS MÃES É NO SPETTUS.

Neste Dia das Mães, venha almoçar no Spettus. Além do consagrado rodízio de carnes nobres e frutos do mar, estaremos com um buffet ainda mais completo, sobremesas deliciosas e uma decoração especial para comemorar esta data. Neste domingo (11/05) das 11h30 às 17h.

Spettus
Cozinha Fusion

> FAVORITOS

De frente com o cardápio

Proprietários dos restaurantes Ataliba e Maria do Mar Hotel contam como chegaram à excelência em seus produtos

Gabriela Morateli

Além de serem gestores de seus negócios, eles entendem tudo de cozinha. O processo começou cedo, quando ambos acompanhavam seus pais no que viria a ser seus projetos de vida. Ivone Pereira, do Maria do Mar Hotel,

e Carlos Ataliba Peters, da Churrascaria Ataliba, contam como elaboram seus cardápios, e a importância dos clientes no sucesso de seus estabelecimentos. O primeiro venceu o Prêmio Meus Pratos e Restaurantes Favoritos com a melhor feijoada, e o segundo, com a carne preferida pelos moradores da cidade.

Ivone Pereira – cozinheira e proprietária do Maria do Mar Hotel

Ivone Pereira mudou-se para Florianópolis há 42 anos. Com o desenvolvimento da cidade e o crescimento turístico, a empresária sentiu a necessidade de oferecer um local onde além de hospedagem, os clientes pudessem contar também com gastronomia de qualidade. Surgiu o Maria do Mar Hotel, há 31 anos. O restaurante do hotel é referência para moradores e turistas que querem comer uma feijoada bem preparada. “Têm clientes que nos acompanham em todos esses anos”, comemora. Ivone participa diretamente do preparo dos pratos do dia a dia e dos eventos. O talento na cozinha ela carrega desde cedo, quando acompanhava a mãe e as tias no preparo das delícias que eram oferecidas nas refeições da família.



Idade: 72 anos.
Naturalidade: Balneário Camboriú (SC)
Há quanto tempo está no ramo: Há 31 anos.
Prato favorito: “Frutos do mar em geral. Me apelidaram de rainha do Mercado Público, pois vou de duas a três vezes por

semana lá para comprá-los”.

O que mais gosta de cozinhar: “Sobremesas. Eu gosto de fazer os doces que são servidos no restaurante”.

De onde vem a inspiração para novos pratos: “Temos muitos pratos antigos no cardápio diário. Mas para o cardápio de eventos eu estou sempre me atualizando”.

Segredo da tua comida: “Realmente gostar e se sentir bem dentro de uma cozinha. Eu esqueço que existe vida lá fora”.

Carlos Ataliba Peters – proprietário da Churrascaria Ataliba

Fotos: Hermann Byron



Carlos começou o trabalho muito cedo, em sua cidade natal, onde foi aberta pelo seu pai, a primeira casa da rede de churrascarias Ataliba, em 1971. Lá, ele aprendeu de tudo, desde como lidar com os funcionários até a administração do negócio para a satisfação do cliente, seu principal objetivo. Na unidade de Florianópolis, que existe desde a década de 80, ele lidera garçons que já o puseram no colo quando era criança. Para o empresário, o segredo do sucesso é o resultado de um conjunto de ações. “Dar atenção diferenciada ao cliente, estar disponível às mudanças e aberto para entender o que o cliente quer. As mudanças são muito rápidas e o cliente também muda. Adaptar-mo-nos a isso é o nosso segredo”, afirma.

Idade: 54 anos

Naturalidade: Indaial (SC)

Há quanto tempo está no ramo: Desde pequeno acompanhava o pai.

Prato favorito: Carnes

O que mais gosta de cozinhar: “Hoje em dia, não participo diretamente da elaboração do cardápio, mas costumo ajudar com sugestões sempre que possível, junto com a equipe, formada por nutricionista, cozinheiros, chefe de cozinha, gerentes e outros”.

De onde vem a inspiração para novos pratos: “A inspiração para os novos pratos do Ataliba vem dos cursos que a equipe participa, das minhas viagens e sugestões repassadas pelos clientes, que são sempre respeitadas”.

Segredo da tua comida: “O segredo do sucesso das carnes preparadas no Ataliba está na dedicação, e em gostar do que se faz. O amor é o segredo do sucesso”.

Iluminação decorativa

Certos tipos de luz têm propriedades benéficas. A cura de um ambiente sem graça, por exemplo.

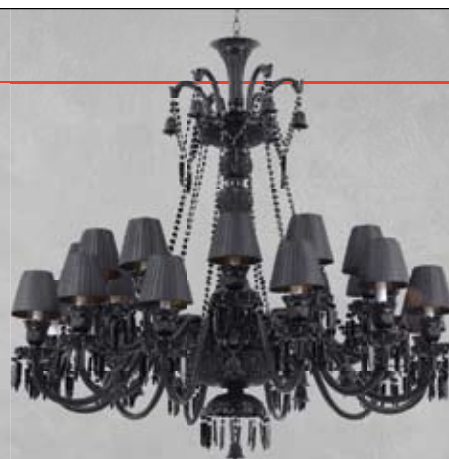


Imagem ilustrativa.

> G O U R M E T

Novos preparos

Carne tradicional no Oriente Médio, cordeiro ganha versão em sanduíche

Carne reconhecida por ser rica em nutrientes essenciais para o bom funcionamento do organismo, como ferro, proteína, zinco e vitamina B, o cordeiro ganha variações e vira ingrediente de sanduíche gourmet. Faz sucesso pelo sabor e pela leveza: 100 gramas de qualquer corte da carne tem menos de 200 calorias.

Tradicional da culinária do Oriente Médio e do Mediterrâneo, e presente na cozinha brasileira, com destaque no Nordeste e Rio Grande do Sul, a carne de cordeiro ganha espaços nas residências e estabelecimentos gastronômicos catarinenses, que acrescentaram no cardápio

pratos à base da carne.

O Méknes Sandwich - sanduíche à base de picanha de cordeiro marinada em hortelã fresca, acompanhada de queijo e molho tahine em pão ciabatta fresco, é uma das especialidades criadas com a carne e preparada com exclusividade pelo Berinjela Gourmet Sandwich. O nome do sanduíche faz referência à Méknes, uma das maiores e mais importantes cidades do Marrocos.

Sanduíche à base de picanha de cordeiro é uma opção leve e nutritiva



Foto: Divulgação



O PROGRAMA MAIS MÉDICOS TROUXE MAIS SAÚDE PARA SANTA CATARINA.

Só aqui no estado, já são

437 médicos

levando atendimento de qualidade a

198 municípios*

*Abril de 2014

DISQUE SAÚDE
136
Ouvidoria Geral do SUS
www.saude.gov.br

Mais Médicos no Brasil:

Dobrou
o investimento
em atenção básica

Atendeu mais de
100%
da demanda dos municípios

Cerca de
49 milhões
de pessoas beneficiadas

O Programa Mais Médicos do Governo Federal superou uma grande meta: em apenas oito meses, atendeu a mais de 100% dos municípios cadastrados no Programa. E Santa Catarina faz parte desta conquista com mais de 132 milhões de reais investidos, além da ampliação e melhoria do atendimento médico oferecido à população, principalmente a que vive nas localidades mais distantes e nos bairros mais pobres.

Confira se a sua cidade está participando do Programa. Acesse o site maismedicos.saude.gov.br ou ligue 136.



Ministério da
Saúde

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO E PAÍS SEM POBREZA

auto image3

ESTABILIDADE

Suspensão
no lugar

• Página A4

Foto: Divulgação



Confira dicas essenciais para o bom
funcionamento de seu veículo

CATEGORIA VENCEDORA

*Novo sedã da Citroën, C4 Lounge reúne
atributos testados e aprovados*

• Página A3

SELO TRIBUTO

Foto: Miguel Costa Jr.



20 ANOS SEM SENNA

Foto: Hermann Byron



O veículo
mostrou
desempenho e
segurança em
sua viagem
à serra
catarinense

> INOVAÇÃO

Estilo de sobra

Novidade da Citroën, C4 Cactus une design arrojado e conforto

Da Redação

Para acompanhar as mudanças do dia a dia e as expectativas dos consumidores, a Citroën lança o C4 Cactus, que se destaca pelo seu design único, que une praticidade, estética, conforto e tecnologia de última geração. O estilo permite fácil identificação e rápida memorização, tais como os de carros que marcaram suas respectivas épocas. O veículo destaca-se por meio de superfícies lisas, volumes fluidos, vidro traseiro e teto flutuantes, assinatura luminosa tecnológica com luzes diurnas de LED e faróis integrados aos Airbump.

NOVIDADE DA MARCA

Uma inovação da Citroën, os Airbump reforçam o design através de seu aspecto gráfico, protegendo a carroceria do veículo. Integrados nas laterais e nos para choques, os Airbump estruturam e suavizam a dinâmica do veículo. Oferecidos em quatro cores (Black, Grey, Dune e Chocolate), eles multiplicam as possibilidades de personalização, associando-se às dez cores de carroceria disponíveis e aos três universos internos (Ambiance Stone Grey, Pack Habana Inside e Pack Purple Inside).

Além de design, eles conferem proteção contra as agressões diárias. A cobertura flexível em TPU (Termo Plástico Uretano) contém cápsulas de ar para amortecer os choques. Os Airbump não requerem nenhuma manutenção espe-

cial e, além disso, participam diretamente na redução dos custos de manutenção e de reparação.

AMPLO ESPAÇO

Com carroceria que privilegia o espaço interno, os largos assentos dianteiros foram desenhados parecendo um sofá. Atrás, os passageiros desfrutam de um amplo espaço para os jo-



Tela tátil agrupa todas as funções tecnológicas do veículo, como navegação por meio de aplicativos e serviços online

lhos. Além disso, ele oferece um volume de porta-malas de 358 litros.

O veículo comporta ainda itens como airbag do passageiro no teto (tecnologia Airbag In Roof), quando habitualmente ele se situa no painel; supressão dos botões de comando em uma tela tátil de 7 polegadas, que agrupa todas as funções de ar condicionado, meios de comunicação, navegação, configuração, telefone, serviços online, ajuda à direção, além de aplicativos que auxiliam, por exemplo, a encontrar um hotel ou restaurante, ou informam o estado do trânsito. O teto solar de grandes dimensões protege contra os efeitos dos raios UV.

Airbump reforça a identidade e protege contra as agressões diárias

FACILIDADES NA DIREÇÃO

Para estacionar sem dificuldade, o sistema Park Assist auxilia o motorista durante sua busca por uma vaga de estacionamento e após detectá-la, executa uma manobra automática. As manobras de estacionamento são realizadas com a imagem da câmera de ré, exibida no tablet tátil.

A iluminação estática de cruzamento oferece um feixe luminoso adicional na parte interna da curva, aumentando a visibilidade e a segurança nas curvas e nos cruzamentos; e o Smart Wash permite eliminar o desconforto visual na lavagem do para brisa através de difusores integrados aos limpadores.



Novo modelo destaca-se pelo design único e amplo espaço interno

> TEST DRIVE

Muito prazer!

Novo C4 Lounge reúne características que tornam o dirigir bem mais confortável e dinâmico

Hermann Byron

Um dos vencedores da quinta edição do prêmio Car Awards Brasil 2014, da revista Car Magazine Brasil, o C4 Lounge conquistou o prêmio Melhor Carro Nacional, sendo escolhido por 34% dos 65.427 consumidores/leitores votantes. O automóvel é o mais recente projeto global da Citroën, com todos os atributos do conceito "Créative Technologie", filosofia que representa a visão da marca de um sedã moderno e dinâmico com conceitos marcantes em termos de estilo, prazer ao dirigir e requinte.

O CONCEITO LOUNGE

Lounge significa "sala de estar, ambiente agradável, aconchegante e refinado". É exatamente isso o que oferece o novo sedã. Com medidas generosas (4,62 m de comprimento, 1,78 m de largura e 1,50 m de altura), o modelo apresenta visual insinuante e sedutor, além de muito conforto interno.

TEST DRIVE

Disponibilizado pela Citroën do Brasil para um test drive de 10 dias, o modelo na versão turbo, seis marchas com câmbio automático e manual, teto solar

Foto: Hermann Byron



O C4 Lounge mostrou agilidade e estabilidade na ida à serra catarinense e retorno à capital

e pintura perolada, desfilou pelas ruas da Capital, e ainda foi testado a caminho do Planalto Serrano, com subida pela Serra do Rio do Rastro até Lages.

Já no acesso à BR 101, o possante motor turbo THP mostra sua força nas ultrapassagens. Na Serra do Rio do Rastro, o Citroën C4 Lounge se comporta quase como seu irmão menor, o Citroën DS3, ágil e rápido. Estas características são ainda melhor observadas na SC-438 a caminho de Lages, onde o carro demonstra uma estabilidade acima do

que se pode esperar de um sedan, e o torque nas saídas de curvas, com igual desempenho, surpreende.

O câmbio automático de 6 marchas, juntamente com o piloto automático, tornam o dirigir tranquilo e suave ao longo do Planalto Catarinense. Já no modo manual, o câmbio com alavanca localizada entre os assentos, remete a um prazer clássico de dirigir esportivamente, mas oposto à modernidade das borboletas no volante. Uma surpresa que será agradável e dinâmica, para muitos!

O acesso ao automóvel tem outro diferencial inovador: o sistema de chave presencial com botão Start/Stop destrava o carro à proximidade, e também funciona como anti-furto, já que se a chave não estiver próxima, não religa depois de abastecer. Outras inovações, como o sistema de navegação GPS MyWay, com mapa do Brasil, e tela colorida de 7", que quando a ré é acionada, ativa a câmera com tela colorida 16/9, ajudam a evitar surpresas nas manobras de estacionamento, juntamente com os sensores SAM (Smart Alert Move), 6 airbags compõem o sistema de segurança. O painel de instrumentos personalizável, assim como os faróis bi-xênon auto-direcionais e teto solar eletrônico, completam a sofisticação do sedan, e isso sem esquecer de mencionar o ar condicionado bi-zone com função Restore. É o luxo da marca Citroën, com uma ótima relação de custo-benefício.

O consumo médio foi 9,8 km/l com gasolina aditivada, atingindo velocidades mais altas na BR - 101, e boa performance na Serra. O Citroën C4 Lounge está disponível com dois motores (Turbo THP de 165 cv e 2.0 16V Flex de 151 cv).

NOVO CITROËN
C4 LOUNGE.

CONHEÇA O SEDAN MAIS
PREMIADO DO BRASIL
NA CASA COR SC 2014.*

ESTACIONAMENTO
GRATUITO
PARA CLIENTES CITROËN



neovox

Imagem Ilustrativa.

3

VENHA FAZER UM TEST-DRIVE NA LE MONDE.

Faça revisões em seu veículo regularmente.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE



LE MONDE
J'ADORE CITROËN

FLORIANÓPOLIS - Rua Liberato Bittencourt, 1426A, Estreito - NOVO TEL. (48) 3954-4646
BLUMENAU | CRICIÚMA | JOINVILLE | LAGES | BALN. CAMBORIÚ | JARAGUÁ DO SUL | TUBARÃO
WWW.LEMONDE.COM.BR

> S E G U R A N Ç A

Estabilidade preservada

Suspensão exige cuidados essenciais para o bom funcionamento do veículo

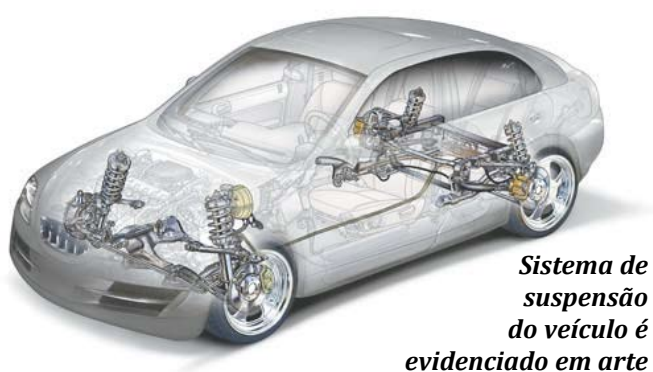
Fotos: Divulgação

Da Redação

As principais funções do sistema de suspensão dos automóveis são absorver os impactos do veículo com o solo e manter os pneus em contato com o chão, garantindo a estabilidade do veículo e proporcionando conforto aos ocupantes. Como ficam “escondidos”, os itens que o compõem acabam sendo esquecidos pelos condutores, gerando um desgaste maior das peças e comprometendo a dirigibilidade do carro.

Segundo Leandro Vani, engenheiro de serviços da DPaschoal, “o correto é realizar manutenção da suspensão a cada 10 mil km rodados” ou quando o motorista ouvir ruídos anormais vindos da suspensão e notar falta de estabilidade e desgastes irregulares nos pneus do veículo.

Ruídos anormais, falta de estabilidade e desgastes irregulares são sinais de que algo está errado com a suspensão



Sistema de suspensão do veículo é evidenciado em arte

Hábitos que aumentam a vida útil da suspensão do automóvel e protegem o motorista:

1- Faça revisões periódicas nos componentes da suspensão. No decorrer da utilização do veículo, eles sofrem desgastes naturais provocados por impacto.

2- Cuide ao transpor buracos e obstáculos (lombadas e valetas, por exemplo) com velocidade acima do recomendado. Isso pode gerar danos imediatos nos componentes.

3- Observe ruídos na suspensão que podem indicar desgastes de componente, danificando também outros componentes se não diagnosticado de imediato.

4- Substitua componentes danificados da suspensão. Se não forem trocados, podem provocar danos aos demais itens, além de afetar a estabilidade e os pneus.

5- Detecte a falta de estabilidade do veículo.

6- Observe o desgaste irregular nos pneus. Segundo o engenheiro, pneus desgastados podem fa-

zer a carroceria do veículo “rolar” mais, aumentando o peso em um dos lados do carro, forçando a suspensão.

7- Cuidado com o excesso de peso no veículo! Isso diminui a vida útil dos componentes da suspensão e força outras partes do carro, como pneus e motor, podendo também aumentar o consumo de combustível.

8- Evite transitar regularmente com o veículo em estradas com piso irregular. Os impactos constantes desgastam e exigem mais da suspensão. “O veículo deve ser equipado com tração 4x4 para suportar esse tipo de trajeto”, finaliza Vani.

**ASSINE
NET VÍRTUA
COM
WI-FI GRÁTIS.**

30 MEGA
RS
59,90
MÊS
POR 3 MESES, NO NET COMBO HD.
APÓS, R\$ 89,90/MÊS. PACOTES NET COMBO HD
A PARTIR DE R\$ 203,90/MÊS.

**NET
COMBO**
O MUNDO É DOS NETS

ASSINE JÁ: 4004-8844 | NET.COM.BR | OU VÁ A UMA LOJA NET.

Oferta válida até 31/5/2014 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.