

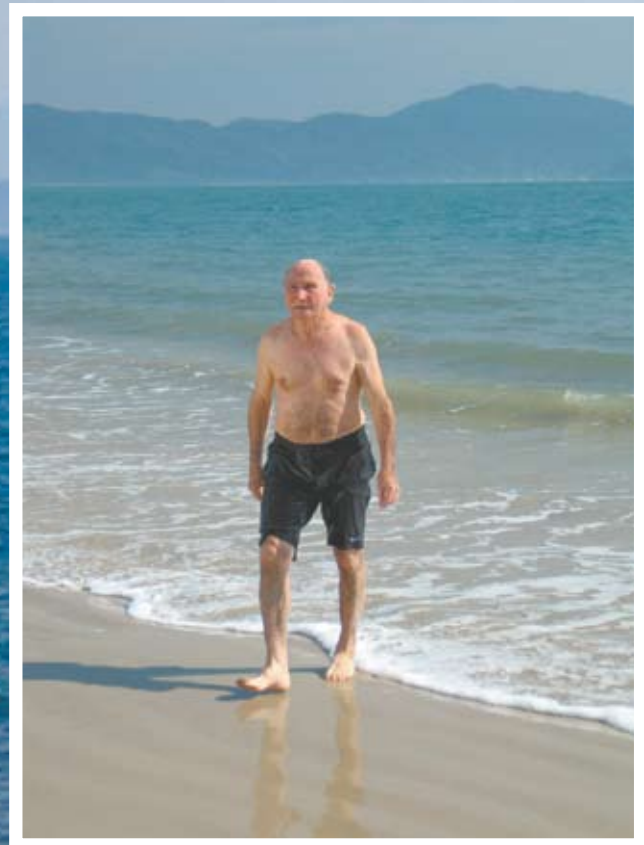
JORNAL
images
DA ILHA

NO EMBALO DO MAR

Faça frio ou calor, Gentil se desloca do Centro até Jurerê só para curtir os efeitos que o mar proporciona

• Página 5

O aposentado que recém completou 80 anos esbanja vitalidade



guia
Gastronômico

CONCURSO: Vote nos Meus Pratos e Restaurantes Favoritos 2014

• Página G3

**auto
images**
INOVAÇÃO

A nova Classe C

• Página A3

Foto: Divulgação



Clássico da Mercedes ganha mais tecnologia e design

Fotos: Hermann Byron

> A G E N D A

EXPOSIÇÃO

Culturas do mundo

Os visitantes da exposição Culturas do Mundo podem conhecer um pouco mais sobre a arte, ciência, política e religião de civilizações da Antiguidade por meio de painéis e expositores com esculturas e réplicas arqueológicas. A visitação está aberta de segunda a sábado das 10h às 22h, domingos e feriados das 11h às 22h e a entrada é franca. Até o dia 30, no Piso L2 do Shopping Iguatemi.

Corpos invisíveis

O artista Jorge Marinho realiza a primeira exposição individual de suas esculturas, criadas desde 2002. A exposição é composta por 35 esculturas de corpos, torsos e cabeças humanas em cristal e lâminas de vidro moldado.



Como terceiro elemento de composição, o artista utiliza o ferro na montagem de algumas obras. A visitação gratuita está aberta de segunda a sexta, das 9h às 18h30 e aos sábados, das 9h às 13h. Até o dia 27, na Helena Fretta Galeria de Arte, no Centro.

Fotos: Divulgação



SEMINÁRIO

O real da clínica

A Instituição Psicanalítica Maieutica de Florianópolis comemora aniversário com o evento Jornadas 30 anos – O Real da Clínica: Neuroses, Psicose, Perversão. Nos encontros, convidados nacionais e internacionais, comentários de leituras, painéis, mesas-redondas, conferências e apresentação clínica. Dias 26 e 27, no Hotel Majestic. Mais informações: 3225-4678.

ESPETÁCULOS

Palco Giratório

Teatro, dança, circo, música e intervenções urbanas integram a programação do Festival palco Giratório, que inclui ainda oficinas e debates, enfocando o fazer cênico nas suas mais variadas linguagens e formas de expressão. No total, estarão em cartaz 41 espetáculos de 14 Estados brasileiros. Confira a programação completa no www.palcogiratoriosc.com.br. Até o dia 30, em teatros e locais públicos da cidade. Na foto, o espetáculo “Barrica Poráguabaixo”.

SHOW

Mostra de cinema espanhol

Neste mês será apresentada a Mostra Cinema Atual Espanhol. A proposta do evento, que acontece nas principais cidades do país, é apresentar heterogeneidade de temáticas e de gêneros da cinematografia espanhola em diálogo com a diversidade cultural brasileira. A realização é do Escritório Cultural da Embaixada da Espanha no Brasil, Sociedade Cultural Brasil-Espanha e Instituto Cervantes de Brasília. Nos dias 9, 16, 23 e 30, no Cineclube da Fundação Cultural Badesc. Mais informações: www.culturaespanha.org.br. Na foto, imagem do filme “Carmina ou se exploda”, que será exibido no dia 9.

CARTAS E E-MAILS

“Moro em Curitiba, mas sempre que venho a Florianópolis pego o exemplar do Imagem da Ilha no calçadão de Jurerê Internacional. Acho indispensável a leitura. É ótimo!”

José A. Malucelli

“Recebo o Jornal Imagem da Ilha há vários anos e me delicio com a leitura. Gostaria de continuar recebendo em meu novo endereço.”

Elizabeth Dreyer Machado Chraim

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 e Parque São Jorge.

TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.500 Assinantes

Direção geral: Hermann Byron Neto - **Edição:** Gabriela Morateli - **Textos:** Gabriela Morateli e Sâmia Frantz - **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.

> CARTA AO LEITOR

Com o final do Inverno que se aproxima, a expectativa da chegada da Primavera e dias mais quentes animam o corpo e a mente. Não que tenhamos sofrido muito neste brando inverno,



muito pelo contrário. Os dias quentes animaram a todos e até resultaram em alguns dias de praia, como dizemos no Rio de Janeiro.

Mas não há dúvida que com a chegada da nova estação tudo muda. Desde o visual das árvores e plantas frutíferas até o nosso. O tempo muda, mudam os hábitos. Do sedentarismo à locomoção a pé, de bicicleta ou até nadando. E foi através desta última atividade que chegamos ao personagem do Perfil desta quinzena. Para Gentil Justo Trezzi não há tempo ruim, mas se tiver sol, é um tanto melhor para nadar no mar de Jurerê.

Para este jovem prestes a completar 80 anos em outubro, essa é a atitude. Ele está sempre em movimento. No dia em que fotografamos a capa, em um sábado, havia pouca luz, pois o tempo estava nublado e com muito vento. Chegamos à beira da praia e eu disse que iria cancelar a foto. “Por mim está bom assim” disse ele já tirando a camisa a caminho do mar. “Calma Seu Gentil, a luz não está boa, vamos voltar na segunda-feira”, eu disse. Empacotamos tripé, câmera e rebatedor e fomos tomar um café. Assim é o seu Gentil, sempre muito disposto. Nesta idade, com esta disposição e se exercitando continuamente. Hoje está com 71 kg, faz Pilates duas vezes por semana no Studio Tati de Bem, e nada no mar quando sente vontade.

Fica o exemplo para jovens e não tão jovens para começarem a se mexer e tornarem-se mais saudáveis. E por falar em saúde, este será o foco de diversas pautas nas próximas edições, tanto no caderno Guia Gastronômico quanto no Femina. Começamos com algumas dicas do endocrinologista João José Schaefer. No mesmo caderno, a gastronomia se une a arquitetura e decoração: o arquiteto Roberto Rita projetou uma “cozinha Mané” bem estilosa para a Mostra Casa & Cia. Confira!

E para finalizar, um super lançamento automobilístico sacudi a Ilha no fim de Agosto. O novo modelo Classe C da Mercedes-Benz vem com o DNA da marca e também com complementos inimagináveis... é ler para crer!

Hermann Byron



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: Café Cultura (1º piso)

Jurerê Internacional: Doce de Pelotas (Jurerê Open Shopping)

SC-401: Verde & Cia Garden Center (Sentido Centro)

> EVENTO

Piquenique da paz

Primeira médica italiana é referência para escola da capital

Aline Torres

Quando Maria Montessori bateu o pé e resolveu estudar medicina, contrariando seus pais e a Europa tomada pelo machismo, não imaginou que seus estudos transformariam os rumos da educação. Diplomada primeira médica em 1896 pela Universidade de Roma, a italiana não pode exercer a profissão - na época era imoral uma mulher examinar um corpo. Então, desenvolveu técnicas para despertar as habilidades e autonomia infantil, utilizadas atualmente por uma escola de Florianópolis.

No mês de agosto, aniversário de 62 anos da morte de Montessori, o Centro Educacional Menino de Jesus, adepto a sua pedagogia desde a década de 1970, trabalha com um dos seus pilares de desenvolvimento da consciência humana: a cultura de paz. No sábado, dia 23/08, os estudos sobre a paz transpuseram os muros da escola e coloriram a Praça dos Namorados, na Esteves Júnior, com toalhas de piquenique. Era incontável o número de pessoas, sobretudo de branco, estendidas no chão, apreciando guloseimas e conversas.

Para Melisa Santos, 44 anos, mãe de Alicia, 7 anos, "a iniciativa da escola deu chance às famílias para se encontrarem fora da escola, trocarem experiências e desenvolverem a união". Devid Augusto Cara, 45 anos, se sente bem por saber que o filho Rafael, 5 anos, está sendo preparado para contribuir com uma sociedade mais solidária. E as amigas de nove anos, Ana Beatriz Spada e Beatriz Gerente, mostraram que os ideais da médica italiana estão



Fotos: Aline Torres



Piquenique incentiva a união entre todos. Além dos lanches, as amigas compartilham também de um gostoso abraço

FUNDAMENTOS QUE INSPIRAM

Melissa Santos, mãe de Alicia: "a iniciativa da escola deu chance às famílias para se encontrarem fora da escola, trocarem experiências e desenvolverem a união"

Maria Montessori não poderia se isentar da busca pela paz. Sua vida foi atravessada pela guerra Ítalo-Turca, as duas grandes guerras mundiais, e a perseguição fascista de Mussolini, que a obrigou a se refugiar no Ceilão, hoje Sri Lanka, e também na Índia e na Holanda, onde morreu aos 81 anos, reconhecida pelo trabalho humanitário com menores com deficiência.

Com o diploma na mão e impossibilitada de trabalhar, Montessori buscou

crianças internadas em manicômios e as abrigou na Casa dei Bambini exercitando suas potencialidades motoras e intelectuais. Em pouco tempo, a atividade prática combinada com a pesquisa acadêmica trouxe a convicção de que aqueles menores não precisavam de médicos, mas de educadores.

Os fundamentos do seu estudo aplicados em crianças saudáveis viraram sucesso na Itália e Montessori nomeada inspetora-geral da educação no país. A Irmã Sandra, coordenadora pedagógica do Centro Menino de Jesus, acredita que o maior ensinamento de Montessori é a energia doada às pequenas ações, "capazes de modificar a realidade e aguçar o bem", destaca.



**Compre seu apartamento frente ao mar na
Praia dos Ingleses**

**Completa infraestrutura
Visite apartamento decorado!**

Informações: (48) 3284-8410

> C O L U N A P O L Í T I C A



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Pacientes culpados

Há uma quase unanimidade de reclamações em relação ao Sistema Único de Saúde (SUS), mas ninguém diz o que acontece no outro lado: os pacientes também têm culpas pela situação. São impressionantes os números de consultas as quais não comparecem, bem como os de exames feitos e que não são retirados. Assim fica difícil ter um serviço de qualidade.

Horizonte turvo

A morte prematura de Eduardo Campos tirou um límpido horizonte político que estava à frente de Paulo Bornhausen, candidato ao Senado pelo PSB de SC. O presidenciável tinha uma relação política cada vez mais estreita com o jovem político catarinense, que agora tenta manter seu espaço com a birrenta Marina Silva. Mas não está sendo fácil. No entorno de Marina convivem muitos ex-petistas, que historicamente não tem nenhuma simpatia pelos Bornhausen.

Localismo

A Polícia Federal entrou na onda, literalmente, nas praias do litoral de SC onde se pratica surf e existe o chamado "localismo", atitude caracterizada por um movimento organizado de surfistas "locais" que se acham donos dos pontos mais disputados nas ondas e praias, não permitindo a entrada de estranhos. Absurdo.

Exigência inconstitucional

A exigência, por parte da Assembleia Legislativa de SC, de declaração de bens dos dirigentes de empresas públicas e de economia mista antes e depois de ocuparem os cargos, apesar de ter sido recebida com simpatia quando oficializada, é inconstitucional, decidiu o Supremo Tribunal Federal (STF) ao julgar Ação Direta de Inconstitucionalidade ajuizada pelo governo estadual contra a lei estadual nº 11.288/1999.

Guerra de bugio

O rompimento unilateral do contrato entre o Governo do Estado e a notória construtora Espaço Aberto, responsável pela interminável reforma da ponte Hercílio Luz, vai provocar uma "guerra de bugio", como se diz na região serrana. O primata, quando briga com seu semelhante, defeca na mão e arremessa o fétido conteúdo no rosto do seu desafiador.

Tolerância zero

Finalmente, uma atitude firme e concreta: a Secretaria da Fazenda vai suspender a inscrição estadual de empresas flagradas com a prática do comércio de produtos piratas. E como complemento, o governo estadual já autorizou a criação de uma delegacia especializada.



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

30 MEGA
R\$ **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

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

Oferta válida até 30/9/2014 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.

Linha de montagem

Agora é bem visível a silhueta da fábrica da BMW em Araquari, onde as obras da montadora alemã seguem em ritmo acelerado. Tudo para que se cumpra a promessa de sua direção mundial para que no dia 30 de setembro saia da linha de montagem o primeiro veículo "Made in SC", digamos assim.

Polêmica

O Conselho Nacional de Políticas sobre Drogas prepara uma resolução pela qual as comunidades terapêuticas não poderão mais falar sobre religião com os pacientes.

Futebol devedor

Uma proposta, no Congresso Nacional, cria regras para os clubes de futebol renegociarem a dívida com o fisco, estimada em R\$ 3,7 bilhões. O texto unifica todas as dívidas – com o INSS, o Imposto de Renda, FGTS e a Timemania – e abre prazo de 25 anos para o pagamento. Em troca, os clubes devem adotar mecanismos de transparência na gestão e se comprometer a manter as contas em dia, algo que inexistia. E perguntar não ofende: porque milionários querem dirigir os principais clubes, inclusive de SC?

Frustração

A Copa do Mundo foi mesmo negativa para a indústria da hotelaria catarinense, especialmente a da região metropolitana de Florianópolis. Segundo o Sindicato de Hotéis, em junho a taxa de ocupação caiu 17,2% na comparação com o mesmo mês de 2013. Um índice acachapante.

Alta tensão

Cooperativas de eletrificação de SC estão à beira não só de um ataque de nervos, como da falência. Os estratosféricos aumentos da energia estão sendo repassados aos consumidores da zona rural, onde a inadimplência só cresce e faz o déficit financeiro subir nos postes.

Vitória

É de se admirar que a Tractebel Energia tenha conseguido, sem maiores dificuldades, as licenças ambientais para construir uma usina de energia solar, que começou a funcionar há poucos dias em Tubarão. Nenhuma ONG, promotor público, procurador federal e ecologista de bar, passeata e gabinete refrigerado foi lá questionar qual sol foi utilizado.

Político dos sonhos

Ouve-se com frequência em rodas de políticos catarinenses, de diferentes partidos, que se o presidente da Federação das Indústrias de SC (Fiesc), Glauco José Côrte, decidisse entrar na política, seria muito disputado. Côrte é visto como um homem ético, íntegro e competente. Em política empresarial – o fato de saber conduzir, resolver conflitos e defender sua classe – é um bambambã. Ademais, deu uma nova dimensão à Fiesc, uma entidade que passou a ter influência extraordinária, principalmente na exposição isenta de graves problemas e na proposição de soluções para as grandes demandas de SC, como na infraestrutura. Todos percebem: em tempos recentes a Fiesc não tem ficado calada ou omissa.

> P E R F I L

Sacudindo a rotina

Aposentado não dá trégua pra monotonia e faz do banho de mar sua terapia

Gabriela Morateli

Gentil Justo Trezzi não imaginava que o mar faria tão bem pra ele. Foi há seis anos, durante um mergulho em Jurerê, que sua rotina nunca mais foi a mesma. Não importa a estação do ano, pelo menos duas vezes por semana ele sai do Centro da cidade de carro rumo ao Norte da Ilha. Haja disposição! São poucos minutos no mar, mas suficientes para que o aposentado, de 80 anos, volte para casa cheio de energia.

A água fria não o impede de entrar no mar. Segundo conta, são no máximo quinze minutos pra que perceba os efeitos terapêuticos que o banho proporciona. "Saio do mar renovado, pronto para as atividades do dia". Diferente da temporada de verão, quando as praias lotam, nesta época do ano o mar é de Gentil. "Não vejo ninguém na água. Só eu", diz.

A LEITURA COMO HOBBY

Gentil está sempre em movimento e adora artes. Quando está em casa assiste a documentários, lê sobre diversos assuntos, inclusive sobre viagens e fotografia. "Temos que manter o físico em forma, mas a mente também", ressalta. Para reforçar o estilo saudável, ele é adepto de uma alimentação bastante balanceada, com muitas frutas e refeições preparadas em casa, como o indispensável arroz e feijão.



Foto: Hermann Byron

A flexibilidade é mantida através dos movimentos do Pilates

Fanático por Charles Darwin e sua teoria da evolução das espécies, Gentil não se cansa de ler sobre o assunto. "Darwin mudou minha maneira de pensar", conta. Formado em Direito e nascido no Rio Grande do Sul, se aposentou em 1988, e no ano seguinte trocou o frio da serra gaúcha pelos dias quentes de Florianópolis, quando mudou-se com a família para cá.

De sua origem no campo, ele lembra quando o exercício era feito durante as atividades na agricultura. "Todos vi-

viam de trabalho manual e esse era um ótimo exercício. Hoje a tecnologia ocupa posições que antes eram das pessoas", lamenta. Por isso, oferece uma dica: "é preciso levantar do sofá e dar uma sacudida, e o banho frio é um ótimo remédio", recomenda.

ALONGANDO COM PILATES

Para manter sua flexibilidade em dia, há um ano e meio frequenta aulas de Pilates duas vezes na semana. "É um alongamento que todos precisam fazer.

É normal o corpo enrijecer com a idade, e temos que procurar alternativas para ficarmos mais flexíveis", aconselha. As instrutoras que o acompanham durante as aulas, Gabriela Chiesa e Marisa Moreto, do Studio Tati de Bem, salientam os benefícios da atividade: "Nossos movimentos são muito rotineiros e o Pilates faz trabalharmos os músculos que normalmente não são exigidos".



O banho de mar na praia de Jurerê faz parte da rotina de Gentil há seis anos

Chegamos na rua mais nobre de Floripa

Ótica Rio Branco
fashion express
bocaiúva

MATRIZ	FILIAL
Av. Rio Branco, 623	Rua Bocaiúva, 2108
Centro, Florianópolis/SC	Beira-Mar Norte, Florianópolis/SC
48) 3224-1224	48) 3324-1224

FACEBOOK.COM/OTICARIOBRANCOFPOLIS

> TECNOLÓGICAS

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

Quem é usuário do iPhone, normalmente é apaixonado por ele e não o troca por nada. Entretanto, a maioria dos aplicativos nativos dos iOS, como e-mail e iMessage, são deixados de lado, enquanto outros, como Mailbox e WhatsApp são preferidos pelos usuários. Isso é normal e acontece com todos esses apps que já vêm com o telefone – exceto, justamente, com o app Telefone. O Humin chega para fazer o que Steve Jobs queria: revolucionar a sua agenda de contatos.

O principal diferencial do app é que você pode buscar um contato com apenas um “pedaço” de informação que você se lembre, como: trabalhava em tal lugar, estudou em tal universidade, mora em tal cidade. Fora isso, ele salva dia e local que você conheceu a pessoa. Então você pode achar o número daquele contato importantíssimo que você conheceu na semana passada, mas não lembra o nome.

O app, que está disponível apenas para iPhone, está causando um rebuliço no cenário tecnológico, com muitos analistas apontando como o app do ano. Agora é a sua vez de testar e nos dizer o que achou.

**Game do momento**

O jogo para smartphones que está bombando é o Perguntados. O app é o bom e velho quiz, mas com uma inovação: ao invés de jogar sozinho, você desafia seus amigos do Facebook e outros usuários do jogo para uma partida; e isso foi o que ajudou a viralizar o app e colocá-lo na lista de mais baixados das lojas de apps.

E ao que tudo indica, Floripa tem um fenômeno no jogo. O nosso colunista Urbano Salles conta com um aproveitamento de 79%, digno de campeão do Brasileirão, e vencendo diversas partidas em inglês e espanhol também. Resta saber se vai acontecer algum campeonato oficial para torcermos pelo nosso ilustre colunista.

Táxi Fácil

Em cidades turísticas isso não deveria ser um problema, mas todos sabemos o quão difícil é conseguir um táxi em Floripa. Uma ótima saída é o aplicativo Easy Taxi. Você baixa o app, faz o cadastro e solicita um táxi, baseado na localização do seu smartphone; simples assim. Além dessa simplicidade, você sabe quem é o taxista que vai te buscar, quanto tempo ele vai demorar e ver o modelo do carro, entre outros. E para finalizar, você nem precisa ter dinheiro, pode pagar com seu cartão diretamente no app. Ele está disponível tanto para iOS, quanto para Android e Windows Phone, gratuitamente.

**Amigo da dieta**

Quem quer ficar mais magro e/ou mais saudável? Acho que todo mundo, né? O problema é que, com a falta de tempo na nossa rotina (ou até por causa da preguiça), acabamos nos entregando ao que é mais fácil e não nos preocupamos com a nossa saúde a longo prazo. Com um vasto banco de dados de alimentos e exercícios, o My Fitness Pal pode ser um grande aliado na busca desse objetivo. Você baixa o app e começa a colocar tudo o que come no diário da dieta, assim ele contabiliza quantas calorias você ingere por dia e os exercícios que você faz. Após pegar o hábito de preencher o diário, o app começa a indicar para você alimentos mais saudáveis e que condizem mais com as calorias que você gasta diariamente. Junto com essa indicação de alimentos, mais a indicação dos exercícios, você verá as estatísticas de quantas calorias foram queimadas, além, é claro, do resultado no seu corpo.

Pra onde foi meu dinheiro?

O orçamento mensal é um problema para muita gente. Se você é daquelas pessoas que sobra mês no fim do dinheiro, ou que ao final do mês não sabe para onde foi todo o dinheiro, o Yupee pode te ajudar. Ele é um aplicativo que funciona como um gerenciador financeiro. Na parte da agenda, você pode cadastrar todos os gastos e recebimentos, com nome, valor e categoria, na hora que eles acontecerem. Assim, ao final do mês, você tem um gráfico e consegue analisar como gastou o seu dinheiro. Além disso, tem a ferramenta YuPay, que serve para fazer pagamentos por boletos através do próprio app. Para quem usa Yupee na web, também tem disponível o YupBox, que funciona como um Dropbox para documentos financeiros.

Almoço
sábado e
domingo!

**SEMPRE PERTO
DE VOCÊ!**

WWW.CHURRASQUIM.COM.BR
FACEBOOK.COM/CHURRASQUIMOFICIAL

Rua Altamiro Guimarães, 2297
Centro - Florianópolis

**Chur
RAS
QUIM**

ESPETINHOS GOURMET

CONTATO E RESERVAS:
(48) 3206.0512

TRAGA ESTE ANÚNCIO COM VOCÊ E GANHE 10% DE DESCONTO.



Urbano Salles
urbanosalles@uol.com.br



Vizinhos ilustres

O empresário Nelson Moraes Filho, da Hantei, mudou-se com a mulher Luciana Pandini para um apartamento em Cacupé. O prédio é o mesmo onde mora o prefeito Cesar Souza Júnior.

Medida de força

Gente experiente - e graduada - da PM de Florianópolis entende que ficar multando os motoristas não resolve o problema da fila do posto na Avenida Mauro Ramos. Depois que o policial vai embora, os infratores reaparecem, num ciclo sem fim. A solução, apontam, seria cassar o alvará de funcionamento do posto. Simples assim.

De A a Z

Cerca de 60 “chefs risoteiros” foram convidados para participar dia 13, no LIC, do 8º Risoto Fraterno, uma promoção da Loja Maçônica Lara Ribas que este ano será em prol de melhorias nas alas do Imperial Hospital de Caridade. Os organizadores antecipam que, no time de chefs, estarão representantes dos três poderes, empresários, profissionais liberais, personalidades e autoridades eclesásticas, civis e militares da sociedade catarinense.

Foto: Maycon Silva



Serginho Arruda, anfitrião das tardes de sábado no Emporium Jazz, com um dos seus convidados, o cirurgião plástico Rodrigo d'Eça Neves, que também é cozinheiro de mão cheia

Filha pródiga

A ex-BBB Monique Amin está namorando um garoto da Trindade, estudando Administração no Energia e trabalhando com eventos embalada pelos milhares de seguidores que tem nas redes sociais. De quebra, está dando uma forcinha - discreta, porém decidida - à campanha política do pai, o apresentador de TV Renê Roberto, de quem viveu afastada entre os dois e os 16 anos.

Tempero musical

A convite de Lucila Vilela, o músico e compositor Diogo de Haro - neto do pintor modernista Martinho de Haro - integrará em outubro a equipe do “Casa”, projeto que mudará totalmente a rotina de uma moradia do bairro América, em Joinville. O pianista será um dos performers da exposição. Vai atuar como músico da cozinha.

Turma da cuia

Nascido em Tubarão, o presidente do TJ-SC, Nelson Schaefer Martins, é adepto fiel do chimarrão. Consome a bebida inclusive durante as sessões do tribunal. De vez em quando, dá uma bicada na cuia do colega Lédio Rosa, outro desembargador apreciador da tradicional bebida gaúcha.

Dia e noite

Gean Loureiro fez uma pausa na campanha para celebrar os 18 anos da filha, Beatriz, com um almoço na Macarronada Italiana, dia 28. Sobre o boton que o candidato exibiu durante a confraternização familiar, a mulher, Cintia, confessou: “Esse tem até no pijama!”.

Antigo e novo

Está sendo lançado pela Biscoito Fino, gravadora que tem em seu cast nomes como Maria Bethânia e Chico Buarque, o primeiro disco do grupo Tunga, capitaneado pela saxofonista Gaia Petrelli Wilmer, filha da empresária e fotógrafa Luciana Petrelli. A rapaziada - no total, sete jovens instrumentistas de cordas, sopros e percussão - chega com uma sonoridade inovadora concebida a partir do tradicional choro brasileiro.



Giovanni Bonetti, com os diretores do Núcleo Catarinense de Decoração Marcia Maurano e Milton Bordin, recebeu um dos prêmios principais do NCD na festa top que aconteceu no Chile



EU VARIEDADE

Venha almoçar no Hippo. Todos os dias um cardápio especial elaborado pela nossa equipe de nutrição para você que gosta de comer bem e cuidar da saúde. Desfrute do talento de nossos chefs e da grande variedade gastronômica.

SEGUNDA A SEXTA Das 10h30 às 20h30
SÁBADO Das 10h30 às 20h

HIPPO VOCE
bem
AQUI

> C I D A D E

Instruções para estacionar

Usuários da Zona Azul apresentam dificuldades com parquímetros, em funcionamento desde abril na capital

Sâmia Frantz

Sem moedas na carteira, Rosânia Maria Silva teve dificuldades em validar o estacionamento da Zona Azul na última semana de agosto, quando precisou deixar o carro no Centro por pelo menos duas horas. Como não tem o cartão eletrônico e o parquímetro não aceita notas, revirou a bolsa atrás de R\$ 4 e, quando encontrou, precisou de ajuda também para operar no equipamento. Procurou por um monitor que pudesse orientá-la, mas só encontrou ajuda de outro motorista que se aproximou para também utilizar o serviço. “Ainda bem que apareceu alguém que entende”, desabafou.

Pouco mais de quatro meses após o início do funcionamento do novo sistema de cobranças para estacionamento rotativo, a novidade ainda gera dúvidas aos usuários. No lugar das raspadinhas, todo o sistema passou a ser controlado de forma online a partir de abril. E o pagamento deixou de depender exclusivamente dos monitores: agora, ele pode ser feito de maneira independente pelo usuário – em moedas depositadas direto nos parquímetros, ou por cartões pré-pagos adquiridos antecipadamente, de forma semelhante ao que acontece hoje com os usuários de ônibus. Para quem opta pelo uso do cartão, outra vantagem é que o sistema permite devolver em créditos o tempo não usado pelo motorista.

ADAPTAÇÃO TUMULTUADA

Mas o processo traz dúvidas também para quem já está acostumado a utilizar o sistema. A alta frequência com que usa as vagas rotativas motivou o funcionário público Fabiano Souza a adquirir um cartão, pela comodidade e pelas vantagens que ele oferece. Mesmo assim, teve problemas. Após um tempo de uso, a máquina deixou de reconhecer o cartão e, como não é necessário ao motorista se deslocar até o parquímetro, Souza nem ficou sabendo: estacionava o carro e saía, achando que o uso estava pago. A descoberta veio junto com uma advertência e uma multa, que ele conseguiu reaver em contato com o Detran. “Tive esses problemas recorrentes no início que todo mundo tem. Mas depois que a pessoa se adapta, dá jeito”, diz.

FACILIDADES

Segundo o diretor da Dom Parking, Marcos Vasconcelos, o próprio parquímetro oferece instruções de uso para o motorista, que também pode acionar o monitor caso tenha dificuldade de

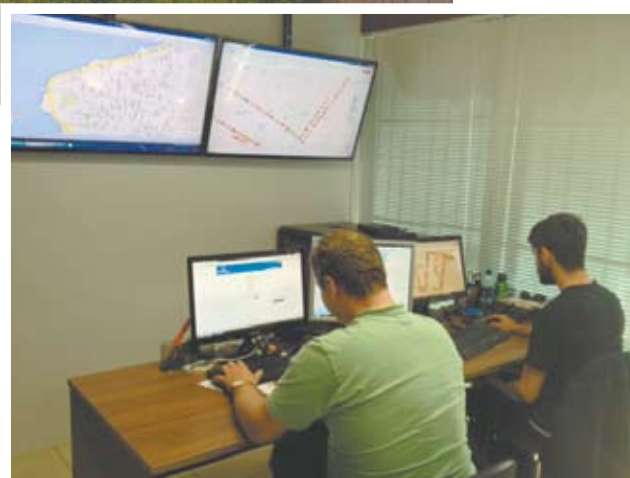


Fotos: Gabriela Morateli

A empresa aposta na facilidade, mas alguns usuários ainda consideram o parquímetro um “bicho de sete cabeças”

operar a máquina. Se mesmo assim ainda houver resistência ao equipamento, o site Minha Vaga (www.minhavaga.com.br) tem um canal aberto de perguntas e respostas – numa espécie de tira-dúvidas – para solucionar outros problemas, assim como o próprio SAC da empresa. “O sistema só veio

Pelas telas, funcionários acompanham o que acontece na rua



para facilitar. O usuário não tem mais aquela dependência de voltar ao carro para trocar o ticket no painel, no caso

do tempo se esgotar. É tudo online para quem tem o cartão. E para quem não tem, é só se deslocar até o parquímetro mais perto”, explica.

No total, existem 140 parquímetros para as 3,2 mil vagas que cobrem o sistema da Zona Azul na cidade – entre o Centro e a Avenida Beira-Mar Norte. Todo o controle e acompanhamento são feitos por 150 monitores que ficam na rua, divididos por setores – e não regiões. Isso significa que a quantidade de vagas controladas por cada um varia conforme a geografia do espaço: o servidor que atua em um setor plano, com mais visão do ambiente, por exemplo, fica responsável por mais vagas do que aquele que está em

um setor mais extenso que o normal. Todo o monitoramento dessa estrutura é feito de uma sala, na sede da empresa.

Por meio de uma tela de demonstração, os funcionários conseguem acompanhar tudo o que acontece na rua, através de GPSs instalados nos smartphones – inclusive o posicionamento exato dos monitores. “Quem está lá fora nem imagina a estrutura que tem aqui”, diz a gerente administrativo-financeiro da Dom Parking, Joice Garcia.

COMO FUNCIONA O SISTEMA

PREÇO

Por hora: R\$ 1 para motocicletas e R\$ 2 para veículos. Os deficientes ficam isentos do pagamento.

PARQUÍMETROS

São 140 espalhados pelo Centro e Avenida Beira-Mar Norte. Funcionam com cartão ou moeda, exceto as de R\$ 0,01 centavo.

CARTÃO ELETRÔNICO

É a outra opção de pagamento. Pode ser adquirido ou reabastecido nos mais de 100 pontos de venda (relação disponível no site www.minhavaga.com.br), pela internet (através do sistema PagSeguro) ou então pelo telefone celular, por meio do aplicativo Minha Vaga. Na aquisição, ele custa R\$ 10 e já vem carregado com R\$ 7 (não há limites mínimos, nem máximos para o reabastecimento). O usuário do cartão não precisa avisar ninguém no momento que chega ou quando sai de qualquer uma das vagas de Zona Azul. Quando o monitor passa, ele que dá baixa no sistema.

FRACIONAMENTO DO TEMPO

Aos usuários do cartão, o tempo não utilizado é devolvido para ser usufruído na próxima vez que o motorista estacionar o carro.

CONTROLE

Todos os equipamentos comunicam-se online com a central de monitoramento do sistema. Não é necessário colocar nenhum tipo de comprovante no painel do veículo. O extrato que sai dos equipamentos contém todos os dados (horário, data, tipo e placa do veículo).

ADVERTÊNCIAS

Os monitores têm um equipamento que possibilita a verificação da regularidade do veículo na vaga. Percebendo a utilização irregular da vaga, o monitor gera um aviso que é colocado no veículo. É lançada também uma mensagem ao agente da Guarda Municipal para que ele proceda a lavratura do auto de infração.

ROTATIVIDADE

Varia entre duas e cinco horas, conforme o local e o perfil da região. Áreas próximas a Fórum e hospitais, por exemplo, são consideradas de alta rotatividade e, portanto, não permitem mais do que duas horas de estacionamento. Já as demais, de média rotatividade, autoriza um tempo maior de permanência.



PRATICIDADE E CONFORTO NO CENTRO DAS ATENÇÕES.

A MOSTRA SIX BY SIX TRAZ PARA VOCÊ SEIS eStúdios DECORADOS POR SEIS ESCRITÓRIOS
DE ARQUITETURA. CONHEÇA eStúdios PRÁTICOS E FUNCIONAIS. VENHA SE INSPIRAR.

studio
central

Koerich
IMÓVEIS

(48) **3223-0029**

ESTUDIOCENTRAL.COM.BR



ESCRITÓRIO DE ARQUITETURA BLASI BAHIA ARQUITETOS ASSOCIADOS

RUA NEREU RAMOS, 160 • CENTRO • FLORIANÓPOLIS

SEGUNDA A SEXTA, **DAS 9H ÀS 18H**
SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS, **DAS 10H ÀS 16H**

Korpora Incorporadora Ltda. Registro Incorporação - Matrícula nº R9/75.078 - 1º Ofício de Imóveis de Florianópolis/SC. CRECI 2227-J. Projeto Arquitetônico: Pinheiro e Serrano Fonseca [Mario Pinheiro - CREA nº 061.864-0 / Dirlene Serrano - CREA nº 36.071-5 / Ricardo Fonseca - CREA nº 31.515-7] e Guglielmi Salum Arquitetos Associados [Flávia Guglielmi Silveira - CAU 56150-9 / Marcelo Luchi Salum - CAU 66670-0]. A Koerich Imóveis informa que móveis e objetos têm caráter ilustrativo, bem como se reserva o direito de alterar as especificações deste material publicitário, prevalecendo as condições informadas no ato da venda e estabelecidas em contrato. Todas as imagens são meramente ilustrativas.

> C U L T U R A

Direto da ficção

Desejos de criança tornaram-se realidade nas mãos do artista visual Jonas Esteves, que hoje exhibe suas criações tridimensionais em exposições

Gabriela Morateli

Fotos: Divulgação

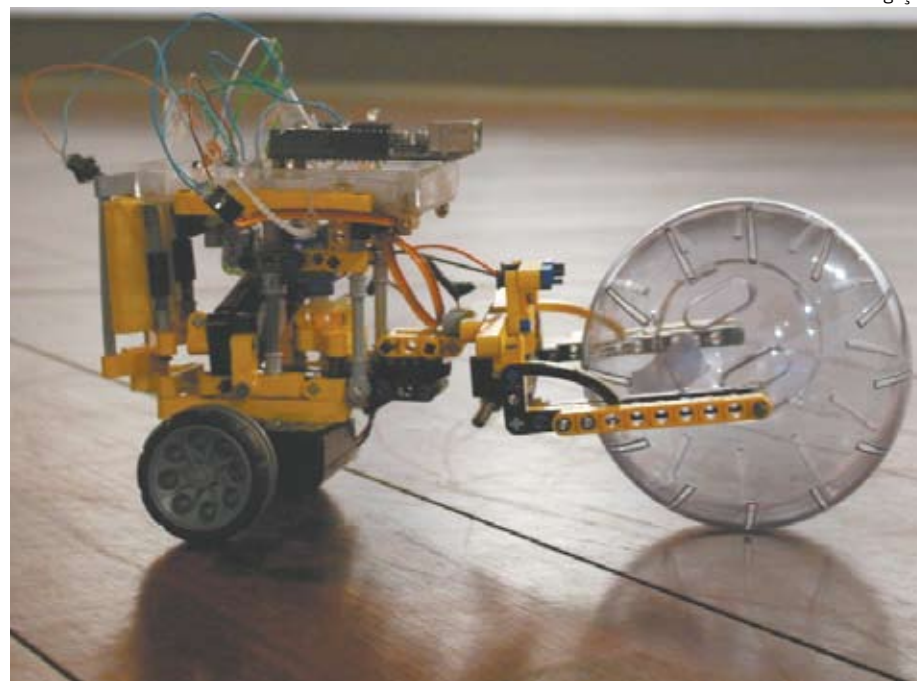
Quando era mais novo, o hobby de Jonas Esteves era ficar horas em frente à televisão assistindo a seus desenhos favoritos – Pole Position e Os Jetsons –, seriados, como A super máquina; e filmes – Johnny Five era seu preferido –, raciocinando como seria utilizar as tecnologias da ficção no mundo real. Suas primeiras experiências começaram aos 12 anos, transformando seus brinquedos ao adaptá-los com motores para ganharem vida.

Hoje, aos 31, ele exhibe seus experimentos de tecnologia em forma de arte em exposições. Conhecidos como “Esquemas de montagem”, são desenhos feitos em camadas de acrílico, com detalhes de projetos robóticos, que se complementam em um domínio tridimensional. Natural de São Paulo, Jonas vive em Criciúma e concilia seu trabalho em uma empresa de marketing e design com suas criações cibernéticas.

Segundo o artista, cada projeto é uma vivência diferente e é feito em etapas, desde a ideia central até a construção física. Alguns deles, como o Robô Companhia, levou cerca de três anos para concretizar. “Geralmente trabalho em mais de um projeto por vez”, justifica. Com a intenção de ser um acompanhante para o dia a dia, o pequeno robô, que hoje executa apenas movimentações básicas, ao longo do tempo receberá alterações para torná-lo cada vez mais autônomo.

O PREFERIDO PELO PÚBLICO

Dentre as diversas manifestações artísticas de Jonas, a Planta Robô chama mesmo a atenção, pois o projeto é uma mão na roda para quem não tem tempo



Com a intenção de ser um acompanhante diário, o Robô Companhia ganhará mais autonomia com o passar do tempo

de cuidar de suas plantinhas, “Devido ao interesse do público, estou pensando numa maneira de torná-lo viável”, diz.

Funciona assim: “a planta envia dados para o robô solicitando as suas necessidades. O robô, por outro lado, toma essas informações como sendo de sua existência”, explica. A cada necessidade da planta o robô imprime uma ação. Quando a terra está seca o robô pisca e molha a planta e quando está calor, ele gira uma ventoinha.

EM EXPOSIÇÃO

Para quem quiser conhecer de perto, a Planta Robô está em exposição até o dia 12 deste mês na Feira de Ciências “Acelerando Partículas da Criação”, na Galeria Municipal de Arte Pedro Paulo Vecchietti, que fica em frente à Praça XV, no Centro de Florianópolis. Mais informações no blog de Jonas Esteves: jonas.art.br.



Planta Robô: troca de dados permite que o robô molhe a planta quando a terra está seca



Faça a sua matrícula. Início das aulas em 13/08.

Cursos regulares: Iniciante, Avançado, Atelier, Conversação e Tradução.

www.affloripa.com.br • 3222 8925

af

Aliança Francesa
Florianópolis

O charme da língua com a riqueza da cultura.

TORÓ

guia **Gastronômico**

COZINHA DA TERRA

Projeto do arquiteto Roberto Rita em parceria com a Dell Anno Cozinhas, ressalta os elementos utilizados pelos moradores da antiga Desterro

• Página G5

A renda de bilro, típica da cultura da Ilha ganha destaque em meio a elementos como barro, madeira e cimento



**FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS**
a partir de
R\$ 1,49KG
Av. Beira Mar Norte - Agrônômica
Fone: 3228-8674



PARTICIPE! Está aberta a votação para o concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos 2014

• Página G3

> 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



Hidroponia, você já ouviu falar?

A pesar de alguns dias de frio, nosso inverno vem nos presenteando com lindos dias de sol e temperaturas bastante agradáveis. Em pleno inverno sentimos a sensação de que a primavera já chegou...

Florianópolis está florida e colorida. E por falar em flores, não perca nesta edição uma interessante matéria sobre as flores comestíveis. Elas estão em alta dando mais beleza, aroma e sabor à gastronomia. Além delas, as verduras hidropônicas estão cada dia mais presentes em feiras e supermercados.

O cultivo dos alimentos hidropônicos é feito na água, a planta não entra em contato com o solo, recebendo em suas raízes os nutrientes essenciais para seu desenvolvimento. A planta cresce mais rápido, mas sua qualidade nutri-

cional é equivalente as que foram cultivadas pelo método tradicional. Tendo como fator importantíssimo também o fato de não possuir resíduos de agrotóxicos. As verduras crescem fortes, bonitas e com sabor diferenciado.

Tenho utilizado as folhas hidropônicas nas saladas. Alface, rúcula e agrião são fáceis de encontrar. Se você ainda não experimentou, fica a dica. Além de muito saborosas são bonitas e crocantes.

Outra dica é guardá-las na geladeira com a raiz e ir lavando conforme for consumindo. Dessa maneira elas permanecerão frescas por mais tempo.

Aproveite a chegada da primavera e inclua em sua alimentação alimentos leves e mais saudáveis, sua saúde vai agradecer. Um ótimo mês a todos e até outubro!



A cabo de retornar de mais um belo evento realizado pela marca Vinhos de Portugal, que promove os vinhos da terrinha mundo a fora, e novamente vi como é legal esse tipo de iniciativa. Sem dúvida, nos últimos anos, a ViniPortugal é a instituição que mais realiza encontros, degustações, palestras e aulas pelo Brasil, misturando de uma forma muito interessante profissionais do ramo e clientes do vinho.

Um dos projetos inclusive premia os profissionais com viagens a Portugal para conhecer ao vivo e a cores as vinícolas, regiões e os personagens principais desse mundo, os enólogos. Tive a felicidade de ganhar uma dessas provas e passar alguns dias por lá. Percebi o quanto profissional eles são, recebendo esse grupo de brasileiros de uma forma fantástica, didática e com o que há de melhor por lá. Não é a toa que Portugal já figura entre os importados mais degustados por aqui, não só por sua variedade, relação preço x prazer, pelos vinhos gastronômicos, mas por essa promoção de conhecimento e degustação em todas as gamas.

Diversas associações e organizações de produtores ou países fazem isso nas principais cidades do Brasil. Florianópolis tem entrado na rota cada vez mais frequente, quando não aqui, alguma capital do Sul recebe esses projetos. Além disso, as importadoras estão "abandonando" cada vez mais as grandes feiras e apostando em realizar eventos fechados, exclusivos para clientes locais, o que é muito interessante. É comum a presença

de diversos enólogos internacionais e a apresentação de toda a gama de vinhos que a empresa traz ao Brasil, o que raramente acontece em outros momentos.

Além desses projetos o que está entrando em alta são os jantares harmonizados prestigiando um grande restaurante local com a presença de sommelier ou enólogo de algum produtor ou empresa. Nesse caso a gama de vinhos é menor, mas sempre de qualidade, e a chance de aprender na prática sobre harmonização é muito legal.

Na Santa Adega procuro realizar de tudo um pouco e toda oportunidade que tenho de levar clientes e colaboradores a uma degustação, palestra ou feira de vinhos, eu aproveito justamente para ter esse contato pessoal e provar os mais variados vinhos de todos os cantos produtores.

Por esses motivos é bom sempre ficar ligado nas informações da loja de vinhos que você costuma frequentar, nos eventos comunicados via redes sociais, e-mail ou site e procurar participar aproveitando que uma grande maioria é gratuita ou com um custo muito acessível. Além disso, a socialização e a degustação de diversos vinhos e, por vezes, um belo jantar, valem sempre a pena.

E pra não ficar sem uma dica prática, aproveitando o tema da degustação da ViniPortugal, procure os vinhos da região da Bairrada. São brancos, tintos e espumantes de excelente qualidade e muito gastronômicos, especiais para quem sempre acompanha uma boa refeição com um bom vinho!



**Almoço
é no
Mirantes**

Mirantes



> CONCURSO

Favoritos: escolha os seus e também concorra

Leitor que votar pode ganhar vales-jantar, além de convites para evento de premiação

Da redação

Não são apenas os restaurantes listados na 6ª edição do concurso gastronômico “Meus Pratos e Restaurantes Favoritos” que vão ganhar com a iniciativa: os leitores também estão concorrendo a três vales-jantar, com acompanhante, no valor de R\$ 100 cada. Os sorteios acontecem ao longo da votação do concurso, até o dia 17 de outubro. Além disso, os ganhadores dos vales-jantar ainda irão receber um par de convites cada para o evento de premiação do concurso, no dia 27 de outubro.

VOTAÇÃO

A votação, realizada no site do jornal (www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos) ocorre da seguinte maneira: em cada categoria há a sugestão de cinco restaurantes que concorrem ao título de “favoritos”, seja na especialidade da cozinha ou no prato preparado. Caso o leitor decida não votar em nenhum deles,

deve escrever o nome do seu preferido na alternativa “outro”.

Já em “Meu restaurante”, o internauta vota no seu restaurante favorito de cada região de Florianópolis. O voto é aberto e o internauta precisa digitar o nome desejado. É possível apontar o escolhido em quantas regiões preferir (uma, duas, três, quatro), não sendo obrigatório votar em todos.



CATEGORIAS

Cozinha Regional	Carne
Cozinha Italiana	Doce
Cozinha Portuguesa	Feijoada
Comida do Dia-a-Dia	Restaurante Favorito na Beira-Mar e região
Comida de Bistrô	Restaurante Favorito Santo Antônio de Lisboa
Padaria	Restaurante favorito no Sul da Ilha
Ostra Gratinada	Restaurante favorito no Norte da Ilha
Polvo	Restaurante no Continente
Frutos do mar	
Sushi	
Pizza	



COMO VOTAR PELO SITE

1º - Acesse www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos ou escaneie o QR Code ao lado

2º - Vote em cada uma das categorias. Para validar seu voto, é preciso votar em todas, com exceção de “Meu restaurante favorito”, em que você pode optar por votar em todas as cinco regiões ou em quantas preferir (uma, duas, três, quatro).

3º - Para finalizar seu voto, digite seu e-mail no campo indicado e clique em “Enviar”.

4º - Você receberá um e-mail pedindo a sua confirmação. Só depois de respondê-lo é que seu voto será computado ao concurso.

PARA VOTAR

www.imagemdailha.com.br/meusfavoritos

Pausa para o almoço

Com cardápio elaborado para todos os tipos de dietas, Balada Mix oferece combos irresistíveis a preços acessíveis

Bem no centro da cidade o Balada Mix oferece um cardápio repleto de opções. De sucos, açaí e omeletes a grelhados, saladas leves e criativas, sanduíches e hambúrgueres, e, agora no inverno, sopas e outros pratos quentes. Para o almoço executivo, o Balada tem um cardápio para cada dia da semana, com combos especiais a preços bem acessíveis.

Tem entrada (opções de salada ou sopa), prato principal e sobremesa (salada de frutas, mousse de limão ou brownie são algumas opções). O combinado light você paga R\$ 15,90

e na terça-feira, por exemplo, o prato principal é uma caprichada omelete de frango com catupiry e salada verde. Se o apetite pedir um prato mais elaborado, o Filé de peixe grelhado ao molho de maracujá é uma excelente pedida (R\$ 29,90). Ele é servido com arroz integral e caesar de palmito.

O restaurante está com horário diferenciado nesta estação, de terça a domingo, das 10h às 23h. Na primavera e no verão, a casa funciona diariamente das 9h à meia-noite. A área externa

é “pet friendly”, ou seja, se estiver passeando com seu animal de estimação e quiser parar para degustar um suco ou petisco, o melhor amigo pode ficar junto. O Balada Mix é uma experiência única, em todos os sentidos.

Balada Mix

Rua Bocaiúva 1925, Centro
Fone: 3037-4848
www.facebook.com/BALADAMIXFLORIPA
Instagram: baladamixfloripa



> DOCE FIT

Pra matar a vontade

Opções mais saudáveis e muito saborosas oferecem doçura à alimentação balanceada

Da redação

Nesta época do ano já estamos mais atentos ao que comemos, afinal, faltam poucos meses para o verão. Criar novos hábitos alimentares é uma ótima ideia e para deixar o cardápio mais saudável sem perder o sabor e não cair em tentações, te-

mos opções mais leves. Como alternativa aos doces comuns, repletos de açúcar branco, a gastronomia investe em opções nutritivas com receitas que podem ser preparadas em casa e consumidas sem culpa, mas com moderação. A nutricionista Kelly Cristina Soares e o chef Reinhard Pfeiffer são os responsáveis pelas criações magrinhas.



CHEF REINHARD PFEIFFER

Beijinho de batata doce

Ingredientes: 1 batata doce grande (255g) descascada e picada grosseiramente, 6 xícaras de água (uns 15 litros), 1 pera (sem a casca) ralada no ralo grosso, suco de ½ limão siciliano (para regar a pera ralada e não escurecer), 1 colher (chá) de óleo de coco derretido, 2 colheres (sopa) de coco fresco ralado (para envolver ou colocar na massa do brigadeiro), 3 colheres (sopa) de amaranto em flocos, 2 colheres (sopa) de castanha de caju bem picada (xerem), 3 colheres (sopa) de açúcar de coco. **Modo de preparo:** Cozinhe a batata doce até ficar macia (15-20 minutos). Despreze a água. Passe pelo espremedor e despreze a parte fibrosa que ficar dentro do espremedor. Num bowl, coloque o restante dos ingredientes e leve à geladeira umas 4 horas para firmar. Passe um pouco de óleo de coco nas mãos e forme brigadeiros, envolvendo-os no coco fresco ralado.

KELLY CRISTINA SOARES - NUTRICIONISTA

Trufa Prestígio

Ingredientes: 3 xícaras de coco fresco ralado, 1 xícara de cacau em pó, ½ xícara de óleo de coco, ½ xícara de melado (pode substituir por mel ou xarope de agave), coco ralado para decorar. **Modo de preparo:** Misture o coco fresco ralado com o cacau em pó. Adicione o melado e o óleo de coco (deve estar na consistência líquida – caso não esteja, derreta em “banho Maria”). Esprema firmemente com a mão para formar bolinhas. Passe o coco ralado para decorar. Leve à geladeira por 2 horas ou freezer por 1 hora para solidificar e ficar na consistência de trufas.



Panqueca de banana

Ingredientes: 2 colheres de sopa cheias de farinha de coco, 1 ovo, 1 banana grande madura, 1 colher de sobremesa de óleo de coco, 1 colher de cafezinho de canela em pó. **Modo de preparo:** Bata todos os ingredientes no liquidificador. Untar uma frigideira com o auxílio de um guardanapo de papel com óleo de coco. Despejar a massa na frigideira e colocar em fogo baixo. Cobrir com tampa para cozinhar de ambos os lados.

Bolinho de chocolate sem glúten



Ingredientes: 2 ovos, 2 colheres de sopa rasa de cacau, 2 colheres de mel ou melado ou demerara, 1 maçã pequena picada, 1/2 xícara de coco ralado, 1 colher de óleo de coco ou azeite de oliva, 1 colher de sopa de farinha de linhaça, 2 colheres de chá de fermento em pó. **Modo de preparo:** Liquidificar todos os ingredientes e depois acrescentar o fermento em pó. Coloque em forma pequena ou forminhas cobrindo até pelo menos a metade. Forno 200°C até assar por completo ou microondas, 3 1/2 minutos esperando esfriar.

Palitinhos de chocolate 70% cacau

Ingredientes: chocolate 70% cacau, frutas da estação. **Modo de preparo:** derreta o chocolate 70% cacau e envolver o chocolate na fruta. Leve para gelar e endurecer o chocolate.

Os melhores vinhos, espumantes e serviços você encontra aqui

Escola do vinho

Eventos personalizados

Loja Floripa

Degustação para noivas

Equipe de Sommeliers

Rótulos de 16 países

Rua Joe Collaço, 163 - Córrego Grande - Florianópolis - SC (48) 3233-1296 - www.santaadega.com.br
santaadega@santaadega.com.br





Materiais como barro, madeira e cimento se complementam. O painel com temperos confere vivacidade e fica à mão do cozinheiro

> E S P A Ç O

Fusão nostálgica

Cozinha da Terra by Dell Anno reúne elementos que marcaram a história da antiga Desterro

Fotos: Hermann Byron

Da redação

Um espaço com toda a funcionalidade que um cozinheiro precisa e com elementos que simbolizam a antiga Desterro. Assim é a Cozinha da Terra by Dell Anno, projeto do escritório Mantovani e Rita para a mostra Casa & Cia. Um convite irresistível para o resgate de lembranças nostálgicas da cidade que hoje se chama Florianópolis.

Materiais como barro, madeira e cimento se misturam proporcionando uma sensação de se estar dentro da própria casa. O objetivo, segundo o arquiteto Roberto Rita, foi resgatar tradições da cidade como elementos fundamentais na decoração do ambiente. Parede de pau a pique, pergolado de bambu, gaiolas de ostras, bilros pendurados em forma de luminárias criam o clima lúdico esperado pelo arquiteto. “A ideia é uma cozinha solta, em que os elementos fiquem à mão, nada convencional”, define.

A cozinha da terra é assim, reúne a história de gerações e resgata as tradi-

ções. A pomboca, utensílio de iluminação que era muito utilizado nas casas de famílias locais e durante as pescarias, era do pai de Roberto e compõe o ambiente. O alquidar, bacia de barro muito utilizada antigamente pra lavar louças foi adquirida pelo arquiteto para compor a produção. “São elementos que dão valor e afetividade”, destaca.

A simplicidade dos móveis antigos, como a mesa de madeira de caixaria, é integrada de forma harmoniosa com os modernos, como a bancada da Dell Anno Cozinhas. O painel com temperos confere vivacidade à cozinha e fica à mão do cozinheiro, que pode utilizar as pimentas e outras especiarias para o preparo dos alimentos ali mesmo. O espaço será utilizado duas vezes por semana por chefs convidados, como Helton Costa e Beto Barreiros, que irão preparar os pratos típicos da Ilha, como Marisco Lambe-Lambe e caldinho de feijão.

A cozinha reúne a história de gerações e resgata as tradições da cidade, como a renda de bilro sobre a mesa



> PROJETO VERÃO

Contagem regressiva

Dieta dos pontos é ideal para entrar em forma de maneira saudável e duradoura

Gabriela Morateli

Após as diversas reuniões gastronômicas nos dias mais frios, como aquela fondue maravilhosa com os amigos e o bufê de massas sem igual, a proposta agora é optar por alimentos mais leves, afinal, já estamos a caminho do verão e quem não quer estar em forma até lá? Para isso acontecer, não precisa ser radical, é necessário modificar alguns hábitos que farão a diferença nos próximos meses, como mexer o corpo e contar os pontos dos alimentos ingeridos.

De acordo com o endocrinologista João José Schaefer, nos períodos de outono e inverno, as pessoas ficam desestimuladas a fazer atividades devido ao frio externo e geralmente consomem calorias além do recomendado. “Nessas estações precisamos de 10% a 15% a mais de calorias para produzir a energia necessária para o corpo esquentar, mas geralmente consumimos além disso, o que pode causar o aumento de peso”, destaca.

Daqui a poucos dias estaremos na pri-

Com moderação, até pizza pode ser consumida na dieta dos pontos



mavera, quando as flores estarão mais vivas tornando os dias muito mais alegres. Um convite a atividades ao ar livre, como um passeio nos parques, praças da cidade ou mesmo à beira do mar. Exercícios aliados a uma diminuição na quantidade de calorias ingeridas é o caminho para o sucesso.

NOVA ROTINA ALIMENTAR

A dificuldade em manter dieta alimen-

tar restrita e rotina de exercícios físicos faz muitas pessoas desistirem na metade do caminho. Mas há solução. O médico afirma que devido ao estilo de vida diferenciado de cada um, ele não indica um cardápio personalizado, e, sim, uma tabela de pontos. “O ponto é uma facilitação da soma de um valor calórico do alimento. Fazer uma dieta de calorias não é a solução, já que fica difícil calculá-las ao longo do dia”, destaca.



Endocrinologista João José Schaefer:
“dieta dos pontos é a maneira mais honesta de perder peso”

A dieta dos pontos foi criada há mais de três décadas pelo endocrinologista Alfredo Halpern. Em cada refeição há um limite de pontos que podem ser consumidos, de acordo com uma tabela. Têm pizza, pães, queijos e doces, mas todos devidamente calculados dentro da dieta.

A quantidade e a variedade de alimentos são as principais características da dieta, que serve como uma reeducação alimentar. “A pessoa planeja o que comer conforme a gama de alimentos que a tabela oferece, é uma forma muito honesta de perder peso”, diz o endocrinologista João José Schaefer. Mesmo sendo nutricionalmente equilibrada e não excluindo grandes grupos alimentares, é recomendada a orientação médica antes de iniciar a dieta.

> 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!

MOQUECA DE GAROUPA

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 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 (foto)** 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.ranchoacorario.com

**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 e recheado com catupiry, queijo roquefort, tomates secos e funghi. Acompanha gnocchi ao vinagre balsâmico com champignon e funghi, coberto com rúcula e tomates frescos.

Di Taroni Trattoria

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

**TRADIÇÃO NA ILHA**

O **Antonio's Restaurante** é uma excelente escolha para quem aprecia camarões, peixes e frutos do mar em geral. Localizado na Cachoeira, no Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, entre eles o **Salmão à Philadelphia da Monica (foto)** – salmão grelhado recoberto com risoto cremoso de camarão, com cream cheese Philadelphia, salpicado com castanha de caju picada. – 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



GASTRONÔMICAS
by Hermann Byron Neto

Vinhos portugueses I

A Sommelier catarinense Nara Vestena foi, junto com Eduardo Araújo, uma das presenças da Santa Adega Vinhos Finos na recente apresentação dos Vinhos de Portugal, na capital. O evento contou com a participação de pequenos produtores portugueses e foi na realidade um road show pelo Brasil, com paradas no Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba. Em Florianópolis, aconteceu no Terraço Cacupé, na última quinta-feira de agosto.

Vinhos Portugueses II

O Restaurante Ostradamus também esteve presente. A participação dos sommeliers Eduardo Ferreira da Silva e Samuel Dias de Oliveira no evento confere ao restaurante do Sul da Ilha um status próprio na enogastronomia.

Vinhos Portugueses III

O diretor comercial da importadora Portus, Ricardo Avillez, um carioca que quando quer fala com sotaque português, deu um show de simpatia e conhecimento. Seus vinhos foram alguns dos ícones do evento, e um dos destaques ficou por conta do branco Catarina, safra 2011, ideal para harmonização com frutos do mar e até com bacalhau. Fica da dica!



Nara (D) sendo servida por Gilza Paula Severo, da Importadora Porto a Porto



Samuel (E) e Eduardo com a produtora portuguesa Ana Van Zeller, da Quinta do Cume, no Douro

Crepe com sobrenome

A Sanduicheria da Ilha está sempre inovando. Depois de lançar na Ilha os chiques hambúrgueres Gourmet, o es-
pevitado Marcelo Victorino fez mais. Resgatou os famosos crepes do Kayskidum. Com a contratação de chefs respon-
sáveis pelas iguarias reestreiou os ditos na casa. Agora a Sanduicheria da Ilha marca mais um gol de placa para os amantes dos famosos crepes.

Novo endereço

Parece que a casinha branca onde era o Bianco e, recentemente, por um ano abrigou brevemente o Café da Corte, já tem novo inquilino. A Pizza Hut, já em obras, começa a trans-
formar em estacionamento o antigo espaço da varanda da casa.

Mais um

A rede Outback Steakhouse aderiu, no final de agosto, ao projeto de revitalização da Rua Bocaiúva, em Florianópolis, que pretende transformar o local em uma rota gas-
tronômica. Liderada pelo Sebrae/SC, a ação visa aumentar o fluxo de pessoas, atrair no-
vos negócios, fortalecer o capital social lo-
cal, favorecendo a cooperação e promoven-
do também a geração de empregos.



Na Essen Imperial, da esquerda para a direita: José Moraes, Guilherme Correa, Mauricio Chagas e Cristiano Ricci

Em recente evento na Essen Imperial, o carioca Jo-
sé Moraes, Mauricio Chagas e Cristiano Ricci foram al-
guns dos felizardos da perfeita noite. A harmonização dos vinhos escolhidos pelo sommelier da Decanter, Guilherme Correa, entre eles o Malbec 2012 da viní-
cola argentina Colomé, de Salta, produzido a 2.300 m de altitude, servido em perfeita harmonia com o Filé Mignon com Purê de Batatas trufadas produzido pelo chef espanhol residente, José Contreiras. Estes foram apenas vinho e pratos principais.

> ONDE COMER E BEBER BEM

TODO O SABOR DA FONDUE

No **Lucila Bistrô** você encontra o prazer de ali-
mentar-se bem. Do café da manhã ao jantar, no
bufê ou a la carte, as receitas exclusivas são pre-
paradas com



ingredientes selecionados, sempre pen-
sadas para o bem estar dos clientes. De se-
gunda a sába-
do, a partir das 19 horas, você pode apreciar uma deliciosa fondue de quei-
jos e chocolate com frutas (R\$ 98 para duas pessoas) e nas

quartas-feiras, o bufê de sopas e risotos é acompanhado de mú-
sica ao vivo, e o melhor, sem couvert! Surpreenda-
se com o sabor do Lucila Bistrô! Aberto de segun-
da a sábado das 8h às 23h e aos domingos, até às 16h.

Lucila Bistrô
Al. Cezar Nascimento, 322 - Jurerê Tradicional
Fone: 3369-6113

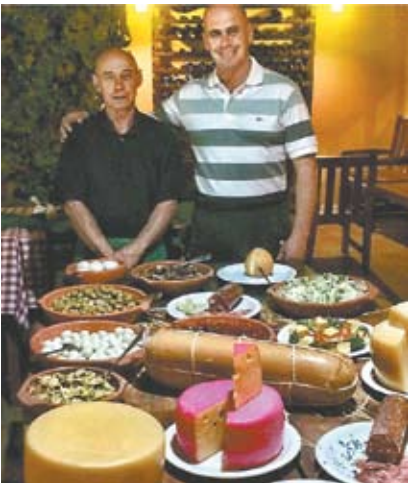
MESA FARTA

Recém inaugurada no bairro João Paulo, a **Forneria Livorno** traz de volta à ativa os mane-
zinhos Mauri

e Ramires Lisboa da Luz (foto). Egressos de duas famo-
sas pizzerias da cidade, agora pai e filho jun-
tos com o empresário Mário Marcelo Batista comanda-
m a nova casa que resga-
ta o conceito

das cantinas italianas: pratos fartos e saborosos com preços bem acessíveis. Outra característica da casa é a famosa mesa de frios e antepastos. E as pizzas são de dar água na boca!

Forneria Livorno
Rod. Geral do João Paulo, 1200
Fone: 3365-7778



Complete a sua Felicidade.

Localizado em um dos destinos mais exclusivos e sofisticados do litoral brasileiro, o Villas Jurerê é o cenário perfeito para quem procura valorizar os momentos especiais.

VILLAS JURERÊ
RESIDÊNCIAS • HOTEL BOUTIQUE
★★★★★

RESERVAS: 48 3262 0863 | RESERVAS@VILLASJURE.COM.BR
WWW.VILLASJURE.COM.BR

[/villasjureretf](https://www.facebook.com/villasjureretf)
[@villasjureretf](https://www.instagram.com/villasjureretf)

> CULINÁRIA

O que é que a banana tem?

Uso de biomassa contribui para a saúde como base de preparo de alimentos doces e salgados

Da redação

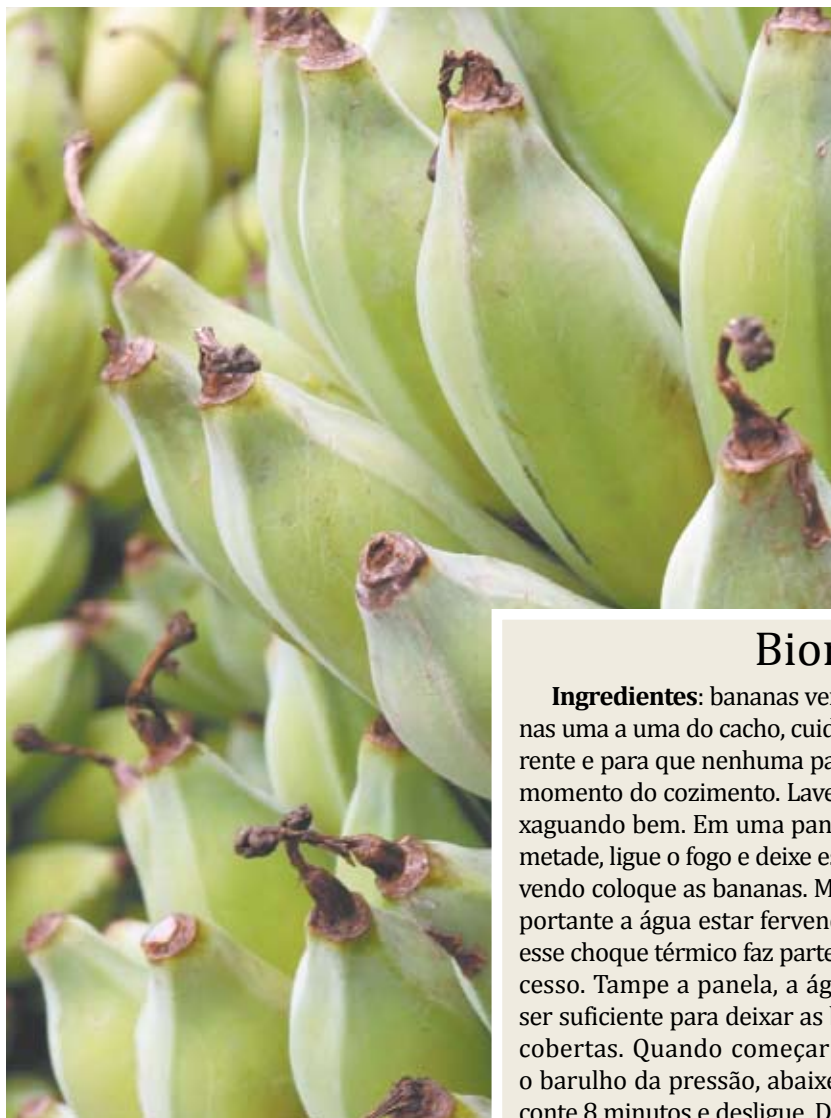
A banana vai muito além da fruta predileta dos brasileiros e através da biomassa vira ingrediente principal na culinária de quem busca uma alimentação saudável. O preparo, feito preferencialmente com as bananas verdes retiradas diretamente do cacho, pode substituir elementos como creme de leite, maionese e leite condensado. O resultado origina receitas tão gostosas quanto às tradicionais.

Nas panelas da chef funcional Lidiane Barbosa essa massa feita de banana se incorpora às preparações de bolos, biscoitos, vitaminas, sucos, doces, molhos. Para ela a biomassa de banana verde é mágica. “Com ela, conseguimos preparar um delicioso estrogonofê ou um sorvete super cremoso, substituindo leite condensado e creme de leite”, destaca.

Feita da polpa da banana cozida ainda verde, não possui o gosto característico, e, por isso, não ira alterar em nada o sabor das preparações. O resultado final é um alimento preparado com saúde e cheio de sabor. De acordo com Lidiane, a biomassa é considerada um alimento funcional. “Costumo dizer que alimentos funcionais são aqueles que possuem elementos que trabalham a nosso favor, contêm substâncias ativas, propriedades de fortalecer o nosso organismo, oferecendo vários benefícios à saúde, além do valor nutritivo inerente à sua composição química”, define.

ALIMENTO DO BEM

Ainda segundo a culinária, a biomassa conta com alto teor de amido resistente e baixo teor de açúcares e compostos aromáticos. Os frutos ainda verdes são ricos em flavonóides, que atuam na proteção da mucosa gástrica. Também apresentam conteúdo significativo de amido resistente, agindo no organismo como fibra alimentar. “Como possui bai-



xo índice glicêmico, faz com que a sua digestão e absorção seja mais lenta, a quantidade de glicose liberada no sangue é mais lenta também, contribuindo para a prevenção do desenvolvimento de diabetes e combatendo o acúmulo de gordura corporal”, destaca.

Estudos indicam que o consumo de amido resistente, também ajuda a reduzir o colesterol, ou seja, também tem uma importante função na prevenção do desenvolvimento de doenças do coração.

Bolo de biomassa

(Hippo Supermercados)

Ingredientes: 1 ½ xícara (chá) de biomassa, 6 ovos, 1 ½ de farelo de aveia, 150g de melado, 1 xícara (chá) de óleo de coco, 4 colheres (sopa) de cacau em pó, 1 xícara (chá) de nozes moídas, 1 colher (sopa) rasa de fermento químico.

Modo de preparo: Bata no liquidificador por 5 minutos, os ovos, a biomassa, o óleo de coco, o farelo de aveia, o melado e o cacau em pó. Coloque a massa em um recipiente e misture as nozes moídas. Acrescente o fermento e mexa somente até misturar com a massa. Coloque o preparo em uma forma redonda untada e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus, por 40 minutos. Deixe esfriar e sirva.

Biomassa

Ingredientes: bananas verdes. **Modo de fazer:** Tire as bananas uma a uma do cacho, cuidando para que esse corte seja bem rente e para que nenhuma parte interna sofra contaminação no momento do cozimento. Lave uma a uma com água e sabão enxaguando bem. Em uma panela de pressão coloque água até a metade, ligue o fogo e deixe essa água ferver. Quando estiver fervendo coloque as bananas. Muito importante a água estar fervendo, pois, esse choque térmico faz parte do processo. Tampe a panela, a água deve ser suficiente para deixar as bananas cobertas. Quando começar a ouvir o barulho da pressão, abaixe o fogo, conte 8 minutos e desligue. Deixe que a pressão toda saia naturalmente da panela, não acelere o processo, não abra a panela. Destampe a panela e descasque as bananas, cuidado, pois, estarão quentes. Mas terá que ser feito com elas ainda quentes para facilitar o processo. Bata no liquidificador, e se necessário acrescente um pouco de água para formar uma pasta. Está pronta. A validade é de 3 a 6 meses no congelador. Na geladeira o ideal é consumir em até 3 dias.



Cheesecake de Nutella



Ceres
Azevedo
Café & Cia

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



> C O R E S A B O R

Primavera nos pratos

Flores tornam as refeições da nova estação mais colorida e saborosa

Da redação

Está chegando a hora de dizer tchau para o frio e receber a primavera de braços abertos. Além de aproveitar toda a sensação de bem-estar que ela traz, é hora de abusar de alimentos bem coloridos. Para compor os pratos, as flores comestíveis dão o toque final deixando-os com a cara da estação.

No entanto é preciso certo cuidado com a procedência destas flores verificando se são realmente próprias para o consumo. “É necessário buscar produtores especializados, que não utilizam qualquer tipo de agrotóxico ou tratamento químico na plantação. Um ponto muito importante para ressaltar é que estas flores não são as mesmas disponíveis nas floriculturas”, destaca a nutricionista Cátia Medeiros.

JARDIM PRÓPRIO

Ceres Azevedo cultiva no jardim de sua casa, amor-perfeito, rosa, violeta, capuchinha e calêndula, todas próprias para o consumo em seu espaço, o Ceres Azevedo Café & Cia. “São plantadas em terra orgânica e sem pesticidas”, salienta. As delicadas flores servem para enfeitar suas receitas doces e salgadas e aromatizar algumas bebidas.



As flores utilizadas na alimentação devem ser livres de agrotóxicos ou tratamento químico

SAIBA MAIS

Algumas das flores que podem ser utilizadas, desde que sejam cultivadas sem agrotóxico:

- **Amor perfeito:** torna o prato bem colorido por sua diversidade de cores, no entanto apresenta um sabor levemente amargo;
- **Borago:** apresenta uma bela coloração azul e tem um sabor mais adocicado, podendo ser usada também no preparo de chá;
- **Calêndula:** suas pétalas podem ser

usadas para compor receitas variadas, indo de pratos quentes como omelete e arroz até preparos frios com iogurtes;

- **Capuchinha:** é uma flor que confere um sabor levemente apimentado, sendo bem-vinda às massas e saladas;
- **Flor de abóbora:** é bastante utilizada principalmente para saladas, sopas frias, e refogados;
- **Tulipa:** apresenta um ótimo sabor adocicado para ser utilizada em saladas.

RECEITA

Salada com molho de iogurte e ervas

Cátia Medeiros – nutricionista

Ingredientes - Salada: 2 folhas de alface, 3 ramos de agrião, 4 fatias de abobrinha cozida, 1 colher (sopa) de cenoura cozida, 3 fatias de tomate, 1/2 maçã cortada em meia lua, 10 unidades de capuchinhas com cores variadas, 1 filé de peito de frango grelhado cortado em tiras. **Molho de Iogurte com Ervas:** 1/2 copo de iogurte desnatado, 1 colher (sobremesa) de hortelã picada, 1 colher (sobremesa) de manjericão, 1 colher (sopa) de suco de limão. **Modo de Preparo** - Coloque os ingredientes do molho em um recipiente e mexa muito bem até a mistura ficar homogênea. Em seguida, coloque os ingredientes da salada em um prato e regue com o molho de iogurte.



LED

SUA NOVA
LUZ

ECONOMIA DE ENERGIA E ALTA DURABILIDADE.
ILUMINE SUA VIDA COM UMA NOVA LUZ.

4002-4600
www.santarita.com.br

SANTARITA
ILUMINANDO SUA VIDA

> CLÁSSICO

À francesa

Arroz e brigadeiro de creme brulée são inspirados em famoso e sofisticado creme de origem europeia

Foto: Lab Culinário



Da redação

O creme brulée, sobremesa francesa à base de gemas de ovos e creme de leite, que tem como característica principal a superfície caramelizada com açúcar, ganhou releituras com um componente bastante utilizado na culinária dos brasileiros – o arroz –, e também com o docinho mais popular do Brasil, o brigadeiro. Confira as receitas que estão fazendo o maior sucesso por aqui.

zada com açúcar, ganhou releituras com um componente bastante utilizado na culinária dos brasileiros – o arroz –, e também com o docinho mais popular do Brasil, o brigadeiro. Confira as receitas que estão fazendo o maior sucesso por aqui.

Brigadeiro de creme brulée

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 1 colher de manteiga sem sal, 80g de chocolate branco ralado, 1 gema de ovo peneirada, 1 colher (café) de essência de baunilha, açúcar cristal para decorar. **Modo de preparo:** Unte um prato com manteiga para receber os docinhos prontos. Em seguida misture todos os ingredientes (menos o açúcar cristal) em uma panela e leve ao fogo até engrossar e soltar bem do fundo. Transfira para o prato untado com manteiga e deixe esfriar bem. Leve a massa à geladeira. Depois de frio, com as mãos untadas de manteiga, enrole os docinhos e passe no açúcar cristal. Queime o açúcar da superfície de cada docinho com um maçarico culinário para formar a casquinha típica do creme brulée. Coloque em forminhas e sirva.

Arroz Brulée

Foto: Reprodução

Ingredientes: 4 xícaras (chá) de leite integral (1600 ml), 1 xícara (chá) de arroz (170 g), 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco (400 ml), 1 xícara de açúcar (160 g), 4 gemas batidas. Para a finalização: 2 xícaras de açúcar (160 g). **Modo de preparo:** Ferva 3 xícaras (chá) de leite, acrescente o arroz e cozinhe-o em fogo baixo por aproximadamente 20 minutos ou até o leite secar. Enquanto isso, em outra panela, em fogo baixo, derreta o açúcar até formar um caramelo. Acrescente o leite restante e o creme de leite fervidos juntos. Quando o caramelo dissolver totalmente, misture esse líquido à panela do arroz e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos ou até que o arroz cozinhe por completo. Desligue o fogo e, aos poucos, misture ¼ de xícara (chá) do arroz às gemas, mexendo sempre para não cozinhá-las. Retorne a mistura à panela, mexa bem e disponha em refratários individuais. Coloque-os em assadeira com um pouco de água e asse em forno pré-aquecido a 150°C por 30 minutos ou até o creme ficar levemente firme. Retire do forno, cubra cada refratário com uma camada generosa de açúcar e queime-os com maçarico até formar uma casquinha de caramelo. Sirva em seguida.

Rendimento: 7 porções - **Tempo de preparo:** 40 minutos

DICAS:

- Você pode preparar o arroz no forno de véspera. No momento de servir, faça a cobertura de caramelo conforme explicado acima.
- Se você não tiver um maçarico, aqueça bem o dorso de uma colher na chama do fogão e apóie-a sobre a camada de açúcar, que caramelizará imediatamente. Repita esse procedimento até caramelizar toda a superfície do doce.



Tati de Bem
Studio Pilates

Pilates e Estética
Plataforma Uibratória
Manthus
Carboxterapia
Limpeza de Pele

Pelling de Diamante
Drenagem Linfática
Massagem Relaxante
Acupuntura Estética e Terapêutica
Nutricionista

Studio 1 - R. Almirante Lamego, 1172 Centro - Florianópolis - SC - Cep 88015-600
Fone: (48) 3028.9290 (48)7812.7104

Studio 3 - R. São Jorge, 202 - Centro - Florianópolis - SC - Cep 88015-320
Fone: (48) 3024.3886 (acesso Escola de Dança Fabiano Silveira)

www.tatidebem.com.br

Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura
& Decoração

São 40.000 leitores sendo que 85% deste público são mulheres, formadoras de opinião e com grande poder na decisão de compra.

Ligue: 3024 2747

auto image3

REVOLUÇÃO DO COUPÉ

Nova BMW
surpreende
em desenho e
mecânica

• Página A2

Foto: Divulgação



Modelo M235i é ideal para quem busca esportividade

Foto: Divulgação

APOSTA CERTeira

Nova Mercedes Classe C chega
ao Brasil com quatro versões
surpreendentes

• Página A3

*O destaque é
para recursos
e tecnologias
até agora só
encontrados
em modelos
de categorias
superiores*

> LANÇAMENTO

Na medida

Novo Coupé da BMW surpreende os apaixonados por alto desempenho nas estradas

Da redação

O BMW Group Brasil apresenta ao mercado nacional o mais novo integrante da seleta linha M Performance. Combinando design único, dimensões compactas e mecânica de alto desempenho, o BMW M235i é ideal para quem busca a esportividade que só um Coupé premium pode oferecer.

Criado a partir do sucesso do BMW Série 1 Coupé, o projeto do BMW M235i representa uma evolução do conceito de Coupé esportivo compacto. Do design à motorização, tudo no novo compacto provoca o prazer de dirigir. Seus 326 hp de potência são capazes de levá-lo da imobilidade aos 100km/h em 4,8 segundos, com velocidade máxima limitada eletronicamente em 250 km/h. "Sua potência é surpreendente e estou certo de que este produto irá agradar aos apaixonados por alto desempenho", afirma Martin Fritsches, diretor de vendas da BMW do Brasil.

DESIGN E CONFORTO SEM IGUAL

O inconfundível visual Coupé de duas portas esbanja esportividade, com spoiler traseiro e retrovisores com cor exclusiva M Performance. As rodas trazem o estilo da linha BMW M, com 18" de diâmetro. Por dentro, estão disponíveis quatro tonalidades de revestimentos em couro Dakota (Preto, Terra, Oyster e Vermelho), para bancos e forrações de porta. O vo-



lante M Sport e os paddle shifts tornam a condução ainda mais prazerosa.

No novo BMW M235i, conforto e tecnologia andam juntos com o alto desempenho. O iDrive Touch Controller, além de conferir um visual charmoso ao console central, facilita os comandos de todas as funções do automóvel com poucos movimentos. Entre as tecnologias disponíveis estão o Park Assist, sistema de som Harman Kardon, câmera de ré, teto solar elétrico, sensor de chuva com acionamento automático dos faróis baixos, sensores de estacionamento frontal e traseiro, bancos elétricos esportivos com memória e ar-condicionado automático digital Dual Zone.

Novo membro da linha M Performance traz design ousado e ainda mais esportividade. Os faróis Bi Xenon estão entre os itens de segurança do veículo

A sofisticação nos detalhes surpreende.

No interior, revestimentos em couro Dakota nos bancos e forrações de porta

O modelo traz ainda um pacote completo de conectividade, com Sistema de Navegação Profissional, BMW Live, BMW Apps e Bluetooth Audio Streaming, além de disco rígido de 20 Gigabytes para armazenar as músicas e gerenciar playlists de favoritos.

SEGURANÇA

Para propiciar o máximo de segurança, o BMW M235i conta com os mais avançados dispositivos do mercado, como faróis Bi Xenon, seis air bags, controle de estabilidade e tração e assistente de farol alto. Disponível nas cores Vermelho Melbourne, Azul Estoril, Cinza Mineral, Branco Mineral, Branco Alpino, Prata Glacier e Preto Safira, o BMW M235i chega ao Brasil por R\$ 229.950,00.



Pronto para uma Audi Experience?

A segurança de ter um Audi é contar com um pós-venda reconhecido e premiado nacionalmente.



20 anos Audi do Brasil
Vorsprung durch Technik



- Leva e Traz
- Revisões programadas
- Troca de óleo
- Polimento e Cristalização
- Alinhamento e Balanceamento
- Pequenos Reparos
- Acessórios

GRUPO
Breitkopf
breitkopf.com.br/audi

Audi Center Florianópolis
Rua General Eurico Gaspar Dutra, 558
CEP 88075-100 Florianópolis - SC
Telefone: (48) 3240-5040

Audi Center Criciúma
Av. Gabriel Zanette, 1480
CEP 88815-075 Criciúma - SC
Telefone: (48) 3443-6664

Respeite a sinalização de trânsito.



> INOVAÇÃO

A nova Classe C

Quinta geração do modelo líder em vendas da Mercedes-Benz é apresentado oficialmente no Brasil

Foto: Divulgação

Da Redação

A Mercedes-Benz trouxe para o Brasil a nova geração de seu best-seller, o Classe C. O automóvel mais vendido pela marca no planeta, com 8,5 milhões de unidades comercializadas, traz inovações em todos os seus detalhes, incorporando recursos e tecnologias até agora só encontrados em modelos de categorias superiores. Para celebrar a surpreendente transformação deste clássico, a montadora realizou simultaneamente em suas concessionárias pelo país, eventos especiais de apresentação, com clientes e parceiros. Em Santa Catarina todos esses novos detalhes foram conferidos nos showrooms do Grupo DVA em Joinville, Blumenau, Balneário Camboriú/Itajaí e em São José, na Grande Florianópolis.

UM PASSO À FRENTE

O novo Classe C chega ao país em quatro versões – C 180 Avantgarde, C 180 Exclusive, C 200 Avantgarde e C 250 Sport – estabelecendo novos padrões para a categoria dos automóveis premium, graças ao conceito de design com peso reduzido, possibilitando uma redução total de até 60 quilos, à excelente aerodinâmica e aos econômicos motores.

Visualmente, os novos modelos representam uma ousada evolução ante a geração anterior. Seu design dinâmico e impactante remete à Classe S da Mercedes-Benz. Os designers criaram formas minimalistas e puras para o novo modelo, ressaltando sua tecnologia e engenharia inteligentes. A vista lateral, com o longo capô, revela as clássicas e equilibradas proporções da marca alemã.

As versões definidas para o Brasil trazem a dianteira mais esportiva, com a estrela no centro da grade, e a inovação dos faróis totalmente em LED. Na C 250 Sport, ainda mais completa, também está disponível o Intelligent Light System. O design noturno característico dá ao novo Classe C um visual muito próprio e exclu-



A vista lateral da Classe C, com o longo capô, revela as clássicas e equilibradas proporções da marca alemã

sivo quando escurece. Na traseira, as lanternas e luzes de freios utilizam tecnologia LED em todas as versões.

O Intelligent Light System adapta os faróis automaticamente às condições climáticas, iluminação ambiente e condições de direção, proporcionando maior segurança ao condutor. O sistema conta com faróis variáveis com cinco funções: luz de curva dinâmica, luz de esquiua, luz de estrada, farol alto adaptativo e luz de neblina ampliada.

INTERIOR DE ALTA CLASSE

Os designers combinaram a arquitetura dos modelos esportivos da marca com um console central totalmente novo, apresentando linhas fluídas e esportivas. Um grande painel em uma única peça do console central se estende elegantemente das entradas de ar centrais até o apoio de braços, criando uma maior sensação de espaço. Um display central destacado é o principal item que chama atenção no console, com uma tela de 7 polegadas ou 8,4 polegadas, quando combinado ao COMAND Online (no C 250 Sport).

O inovador “touchpad” no descanso para a mão no túnel central é mais um passo evolucionário desenvolvido pela Mercedes-Benz. Como em um smartphone, ele permite a operação simples e intuitiva de todas as fun-



Um grande painel em uma única peça do console central se estende elegantemente das entradas de ar centrais até o apoio de braços, criando uma maior sensação de espaço

ções da unidade central pelo movimento dos dedos.

MOTORES BLUEDIRECT

A terceira geração da tecnologia de injeção direta é complementada pela “ignição múltipla rápida”. Após a primeira descarga da vela de ignição, a bobina é recarregada rapidamente e ocorre outra descarga. O sistema possibilita até quatro descargas sucessivas em um milésimo de segundo, criando um plasma no interior da câmara de combustão com maior rapidez de expansão que a obtida pela ignição convencional. O resultado é maior desempenho com menor consumo e menos emissões.

A função ECO start/stop, de série em todas as versões do Classe C, desliga o motor quando o veículo é imobilizado, dando a partida automaticamente assim que o motorista toca no acelerador novamente. Ela conta com um recurso especial que agiliza a partida: quando o motor é desligado, um sensor registra a posição do virabrequim e seleciona o pistão me-

lhor posicionado para receber a primeira ignição. O uso desse sistema otimiza ainda mais o consumo de combustível do veículo.

VERSÕES E EQUIPAMENTOS

O C 180 é oferecido em duas versões de acabamento, Avantgarde – mais esportiva com materiais cromados e acabamento na cor preta high gloss – e Exclusive, com acabamento elegante em madeira e ar requintado. O C 200 é oferecido na versão Avantgarde, com design especial e detalhes adicionais, como teto solar elétrico, Active Park Assist, banco do motorista com controles elétricos e espelhos externos com rebatimento automático.

Mais esportivo, o C 250 Sport tem acabamento externo AMG, que inclui entradas de ar dianteiras maiores, rodas de 18 polegadas, discos de freios perfurados e pinças na cor cinza, duas saídas de escapamento, difusor aerodinâmico traseiro e faróis Full-LED com sistema ILS (Intelligent Light System).



Como em um smartphone, o inovador “touchpad” permite a operação simples e intuitiva de todas as funções da unidade central pelo movimento dos dedos

> INAUGURAÇÃO

Boas vindas

Com instalação da fábrica da BMW em Araquari, região recebe revenda com modelos exclusivos

Da redação

Fotos: Divulgação

Além da abertura da primeira fábrica da BMW na América do Sul, instalada em Araquari (SC), a marca ganhou uma ampla estrutura para a venda dos seus automóveis na região. A Top Car, única revenda autorizada da empresa alemã em Santa Catarina, inaugurou no dia 02 de setembro, em Joinville, sua terceira loja no Estado.

Com duas unidades, uma em Blumenau e a outra em Florianópolis, a Top Car venderá, em sua nova loja, veículos BMW e MINI. Comercialmente, a expectativa é atrair clientes não só da região como também das cidades próximas, tanto em Santa Catarina, quanto no Paraná. "Até agora, o consumidor que desejava possuir um produto BMW, precisava se deslocar para Curitiba ou Florianópolis. A Top Car trará a estrutura mais moderna e completa para Joinville, satisfazendo a esse público, tão seletivo e exigente", afirma Paulo Albuquerque, Diretor Comercial da BMW Top Car.

Um dos diferenciais da loja é a proxi-



midade com a nova fábrica, que está prevista para inaugurar ainda neste mês e com capacidade para produção de 30 mil veículos anuais.

A TOP CAR

Desde 1993 a Top Car é a representante BMW para Santa Catarina, além de deter desde 2008 o título de melhor con-

cessionária na pesquisa realizada pela BMW do Brasil. A loja representa as marcas Jaguar, Land Rover, MINI, BMW e Motorrad e com o passar do tempo, atingiu um patamar único de

qualidade e hoje é reconhecida por sua excelência em atendimento e representatividade no segmento.

Prova disso é a premiação do Top of Mind 2012 como nome mais lembrado quando o assunto é concessionária de automóveis de luxo.

**Nova loja
Top Car em
Joinville
apresenta
veículos
exclusivos
MINI e BMW**



CITROËN C4 LOUNGE.
ELEITO A MELHOR COMPRA DA CATEGORIA
PELA REVISTA QUATRO RODAS.



TAXA ZERO 0%
a.m.
em 24X



MOTOR INTERNACIONAL
DO ANO PELA ENGINE
OF THE YEAR
TECHNOLOGY
INTERNATIONAL
MAGAZINE



MELHOR SEDAN
DO BRASIL PELA
REVISTA CAR AND DRIVER



MELHOR CARRO
NACIONAL PELA
REVISTA
CAR MAGAZINE



MELHOR SEDAN NO
COMPARATIVO DA
REVISTA QUATRO RODAS



MELHOR SEDAN
NO COMPARATIVO
DA REVISTA CARRO

CRÉATIVE TECHNOLOGIE



LE MONDE
J'ADORE CITROËN

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

WWW.LEMONDE.COM.BR

Condição exclusiva para a versão C4 Lounge Tendence THP 14/15 com CDC realizado pelo Banco PSA com entrada de 60% + 24 parcelas com taxa 0% a.m. + IOF. Confira a CET da operação em uma de nossas lojas. TC de R\$ 663,00 + SPF incluso: R\$ 795,00. Crédito sujeito a aprovação realizado pelo banco PSA Finance. Financiamento simulado para Pessoa Física. Oferta válida até 16/09/2014 ou enquanto durarem os estoques. Imagens Ilustrativas. Faça revisões em seu veículo regularmente.