

JORNAL

image3

DA ILHA

O NATAL ESTÁ NO AR

*Saiba quais são os planos das
personalidades de Florianópolis
para o dia 25*

• Página 5

Foto: Leonardo Baier Araujo

*A atriz e cantora
Gabriela Petry
veste-se para
entrar no clima
da data festiva*

Foto: André Vasconcelos



guia
Gastronômico

CEIA: Cardápio de chef

• Página G9

Noite de Natal pede receitas práticas e apetitosas

> A G E N D A

MÚSICA

Álbum autoral

Em formato acústico e acompanhado pelos músicos Arnou de Melo (contrabaixo acústico) e Edilson Forte - Tatu (piano acústico), o guitarrista, compositor e arranjador Cássio Moura mostrará uma prévia do primeiro álbum autoral que está pré-produzindo. A apresentação traz as composições do novo trabalho com influências de jazz e MPB. Dia 16/12, às 19h30, no Museu de Arte de Santa Catarina (Masc), no CIC. A entrada é gratuita. Mais informações: 3664-2630.



Fotos: Divulgação

Ritmo instrumental

O trio formado pelos músicos Ivan Beretta (piano, teclado e vocais), Alex Paulista (bateria, percussão e vocais) e Khristiano Oliveira (baixo e vocais) afina-se para apresentar no palco do TAC 7:30 o melhor da música instrumental. O repertório autoral do grupo vem acompanhado por suas marcas registradas: qualidade acústica e estilística. Dia 16/12, às 19h30, no Teatro Álvaro de Carvalho (TAC). Mais informações: 3665-6401.

Drama'n Jazz

A atriz e cantora Alessandra Maestrini apresenta o show Drama'n Jazz, que marca a sua primeira turnê solo. O repertório é baseado no primeiro disco da cantora, que tem canções autorais e clássicos do jazz. Além disso, ela também dá nova roupagem a algumas músicas, como a primeira versão em inglês de Eu Te Amo. Dia 20/12, às 21 horas, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações no site: www.c5producoes.com.br.



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)

EXPOSIÇÃO

Metamórficas

Vídeos e fotogramas compõem a mostra Metamórficas, do artista argentino Javier Di Benedictis. As obras instigam a percepção, munidas de pequenas unidades filmicas organizadas em folhas de impressão e que sofrem intervenções plásticas, sendo digitalizadas logo em seguida e recompostas em sequência. O processo faz referência à metamorfose, conceituando algo que foi extraviado sendo alterado posteriormente. Até o dia 16/01/15, na Fundação Cultural Badesc. A entrada é gratuita. Mais informações: fundacaoculturalbadesc.com.

> CARTA AO LEITOR

A chegada do Natal está próxima e com ela em geral fazemos uma avaliação de nossas vidas. O que foi feito de bom, para pensar no positivo de cada um, e o que podemos melhorar. Dentro desse conceito, nesta edição tive a honra e o prazer de conhecer uma pessoa extraordinária, uma pessoa do bem; ou melhor, duas pessoas do bem, uma complementando a outra. Enquanto uma desenvolve projetos inimagináveis, a outra ajuda a concretizá-los com apoio e participação direta.



Foi através de uma delas que conheci um pouco do que faz o Instituto Pe. Wilson Groh. Fui convidado pelo Waltinho Koe-rich para subir o morro do Mocotó e conhecer o projeto ACAM (Associação de Amigos da Casa da Criança e do Adolescente do Morro do Mocotó). O possível resgate de crianças e adolescentes, antes impensável, hoje uma realidade. Ela faz parte da "Floripa do Bem", uma série de matérias realizadas ao longo dos últimos 10 anos pelo Imagem da Ilha. Com elas buscamos mostrar que iniciativas do bem revertem para todos, direta e indiretamente.

Também neste clima de Natal, apresentamos as atrações natalinas na cidade.

No caderno Guia Gastronômico, o chef André Vasconcelos nos brinda com duas belas e saborosas ceias para a data. Apresentamos também uma história original e saborosa. Os portugueses Augusto e Henriqueta são uma lenda viva da gastronomia portuguesa na Florianópolis Continental. E fazem no Itaguaçu pratos com bacalhau de "comer de joelhos".

No lado de cá, uma novidade mais natural. O Fruto da Ilha abre sua nova loja na Bocaiúva, bem em frente ao Beiramar Shopping. Sabor e comida saudável pertinho de casa, depois da caminhada. Bom apetite e boa leitura.

Hermann Byron

Publicação quinzenal da Editora de Jornais Imagem da Ilha com distribuição gratuita para a região da Beira-Mar Norte, via mala direta etiquetada, e com distribuição porta em porta nos bairros Santo Antônio de Lisboa, Cacupé, João Paulo, Jardim Anchieta e Parque São Jorge.

TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.500 Assinantes

Direção geral: Hermann Byron Neto - Edição: Gabriela Morateli - Textos: Gabriela Morateli, Aline Torres 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.

> FLORIPA DO BEM

Um olhar para o futuro

Com foco na humanização do Morro do Mocotó, projeto tem parceria público-privada e reúne cerca de 100 voluntários

Fotos: Hermann Byron

Hermann Byron

O muito que tem se falado sobre parcerias público-privadas, em geral, diz respeito às relações econômicas de infraestrutura. Em Florianópolis esta realidade é outra. Um novo conceito integrando Ong e setor privado, com o apoio do poder público, pode estar criando um resgate de cidadania em locais antes degradados e até fadados ao esquecimento. O projeto Mocotó Cor, uma iniciativa do Instituto Vilson Groh (IVG) e Koerich Imóveis, é exemplo disso. A ação, em sua segunda etapa no dia 29 de novembro, reuniu uma centena de colaboradores e voluntários no Morro do Mocotó, localizado no Maciço do Morro da Cruz, região central de Florianópolis, que nessa edição foi integrada ao projeto Prefeitura no Bairro. A ação anima os moradores como Sirma Fernandes: “é uma alegria ver a comunidade ganhar uma nova cara”.

Todos os voluntários estiveram juntos pela mesma causa: melhorar a situação dos moradores do Morro do Mocotó. O grupo liderado pelo padre Vilson Groh e o diretor superintendente da Koerich Imóveis e diretor administrativo do IVG, Walter Silva Koerich, contou com trabalhadores de obras da Koerich Imóveis, empresários, amigos, publicitários, advogados, juiz corregedor, o prefeito Cezar Souza Jr e titulares das secretarias, com a participação da Comcap – responsável pela limpeza e instalação de lixeiras plásticas ao longo do morro –, e Floram, que fez o plantio de árvores e mudas.

A subida ao Mocotó iniciou pontualmente às 8 horas, já que o tempo de permanência no morro estava previsto para quatro horas. Todos equipados com camisetas e bonés que estampavam a logomarca do projeto, apoiado também pelas Tintas Renner, responsável pela doação das tintas que coloriram as casas. No mesmo dia, aconteceu a entrega da revitalização do playground para a criançada, no topo do Morro da Queimada, comunidade vizinha.

ÉTICA E ESTÉTICA

O projeto Mocotó Cor é um sonho antigo da equipe da Associação dos Amigos da Casa de Criança e do Adolescente do Morro do Mocotó (ACAM) e está alinhada a um dos princípios da organização: “Ética e estética”. “A ideia é levar beleza à comunidade através da pintura das casas, resgatando assim a autoestima dos moradores”, destaca o padre Vilson. O objetivo, segundo ele, é trabalhar a interface entre o Centro e a periferia, “uma maneira de não natura-



Foto: José Valdonir Corrêa



O grupo é liderado pelo padre Vilson Groh e o diretor superintendente da Koerich Imóveis e diretor administrativo do IVG, Walter Silva Koerich

lizar a desigualdade social”, destaca. O critério de escolha é privilegiar as moradias das crianças que fazem parte da ACAM. Ao todo, são 95 casas que irão receber as tintas até o final do projeto. A terceira etapa acontece no final de fevereiro, com a presença da Celesc, que levará soluções para os problemas de cabeamento da região.

O trabalho dos voluntários é destinado às famílias onde nas casas existem idosos, mulheres grávidas ou pessoas doentes e que não conseguem fazer o trabalho. Nas demais a pintura deve ser feita pelos próprios moradores, que receberam treinamento e materiais necessários para executá-la. “A participação de todos é fundamental. Notamos a potência que o poder público e as insti-



tuições parceiras têm, e o otimismo da comunidade facilita ainda mais o processo”, destaca Walter Silva Koerich.

A presença, como voluntário, do presidente da OAB/SC, Tullo Cavallazzi Filho, trouxe a certeza de um envolvimento real da entidade com o projeto. “Todas as instituições devem assumir sua parte na colaboração social. Não basta esperar que o poder público faça tudo. A OAB/SC está se engajando no projeto Mocotó Cor não só com apoio jurídico às associações, mas também pretende trazer um pouco de calor humano com sua participação”, disse.

A ACAM

A Associação dos Amigos da Casa de Criança e do Adolescente do Morro do Mocotó (ACAM) é um dos projetos do Instituto Vilson Groh (IVG) que atende



Autoridades e voluntários se unem por um objetivo: levar beleza à comunidade do Morro do Mocotó

190 crianças e adolescentes da comunidade no contra turno escolar, oferecendo atividades de reforço, quadra de esportes e sala de informática equipada com 20 computadores. As ações da ACAM são orientadas por irmãs-voluntárias que trabalham no IVG.

PREFEITURA NO BAIRRO

Pela primeira vez desde que foi criado, o projeto Prefeitura no Bairro atendeu nesse dia moradores de três comunidades: Morro do Mocotó, Jagatá e Queimada, todas no Maciço do Morro da Cruz. O prefeito e seu secretariado ouviram moradores, que levaram críticas, sugestões e reivindicações. Dentre as principais demandas, a coleta e destinação do lixo e o déficit habitacional histórico nas comunidades. “Estamos trabalhando com bastante energia, em conjunto com os governos estadual e federal, para enfrentar os desafios e melhorar a vida de quem mora em todas as comunidades da Ilha e do Continente”, afirmou o prefeito.

> COLUNA POLÍTICA



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Foto: Blog Botões e Esquadrões

Comparação

Difícil não fazer a comparação. Santos e Guarujá, em São Paulo, pretendem construir um túnel submarino ligando as duas cidades, com 1.700 m de comprimento e 20 de profundidade. Atualmente a travessia de 600 metros é de balsa. A outra opção é por 43 quilômetros de rodovia. Enquanto isso, naquela ilha-capital de certo Estado do Brasil meridional...

Recesso

Com o caixa cambaleante devido às contas de dezembro (13º salário, principalmente) algumas prefeituras de SC vão fazer recesso de 24 de dezembro a 12 de janeiro. Outras, mais comedidas diante da reação negativa popular, fecham dia 24 e retomam o expediente de 2015 no dia 5 de janeiro.

Viva Obama

No sul de SC, de onde se estima que 30 mil pessoas da região estejam morando nos Estados Unidos de forma clandestina, comemora-se em muitas famílias divididas geograficamente, o anúncio do presidente Barack Obama que, por decreto, dá benefícios para imigrantes ilegais que vivem na terra de Tio Sam.

Torcida civilizada

A OAB-SC e a Assembleia Legislativa fizeram parceria na campanha "Quem torce não briga", para combater a violência nos estádios de futebol de SC. Deve ser lançada antes do Campeonato Catarinense, em fevereiro de 2015. A OAB-SC também apoia projeto de lei do deputado Carlos Chiodini (PMDB), que institui, como na Europa, a identificação biométrica facial nos estádios de SC com capacidade superior a 10 mil pessoas.



Isenção

Está pronto para votação em plenário – e o Executivo não está criando obstáculos até agora – projeto de lei que isenta os 180 hospitais filantrópicos estabelecidos no Estado da cobrança de ICMS nos serviços de fornecimento de água, luz, telefone e gás e desde que atendam a usuários do SUS.

Um pouco além

O governador Raimundo Colombo e o vice Eduardo Pinho Moreira demonstram reconhecer que as 36 secretarias regionais eram e são um espaço a serviço dos deputados, e que a partir do segundo mandato, com o nome de "agências de desenvolvimento regional" será valorizado mais o aspecto técnico quanto à escolha de seus ocupantes. Uma grande evolução, é preciso dizer. Mas é preciso esperar para conferir.

Santo de casa não...

Observação que se ouviu em muitas rodas, nos últimos dias. Para cuidar de sua saúde, o governador Raimundo Colombo não usa a rede pública ou privada de Florianópolis ou SC. Como se viu na antepenúltima semana, foi procurar hospitais e médicos em São Paulo. Como faz o ex-presidente Lula, que glorifica o SUS, mas só faz check-up no Sírio-Libanês, Albert Einstein...

Credibilidade em jogo

Na nova negativa do Tribunal Superior Eleitoral (TSE) em realizar descryptografia em urna eletrônica de Içara, único caso do gênero no país no primeiro turno, está, por trás, o que a corte eleitoral nunca dirá: que o sistema eletrônico não é absolutamente confiável. Sistema que, ironicamente, foi implantado de forma pioneira em SC. O procedimento poderia recuperar 38 votos necessários para a reeleição do deputado Doia Guglielmi (PSDB).

A NET GANHOU PERNAS.

ASSINE JÁ:
4004-8844

Oferta válida até 31/12/2014 para clientes que adquirirem o pacote Combo Multi, que contempla os serviços de TV por assinatura (na seleção Essencial HD), banda larga de 10 mega (Promoção Dobro da Velocidade), telefonia móvel (60 min sem aparelho) e telefonia fixa (Combo Multi Fala do Seu Jeito). A velocidade anunciada, do acesso a tráfego na Internet, é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O sinal do modem Wi-Fi está sujeito a limitações, em função de obstáculos e da distância do local de acesso à Internet. O custo das ligações realizadas com o NET Fone não está incluído no valor do pacote. Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844 ou acessando www.net.com.br/assine20mega. Consulte disponibilidade da tecnologia 4G em sua cidade.

20 MEGA
NA SUA CASA

R\$ 29,80
POR MÊS

POR APENAS

+ WI-FI
GRÁTIS

+ 4G

NET
COMBO MULTI

TALENT

Estiagem

Cidade prevenida (e junto com elas suas autoridades) é isso. A empresa de água e saneamento de Blumenau (Samae) está cadastrando famílias interessadas em adquirir caixas de água para suas residências, em até 24 parcelas, cobradas na fatura e sem juros.

Pai-Nosso

Uma retífica de Rio do Sul vai ter que pagar indenização de R\$ 30 mil a ex-empregado que era obrigado a participar de orações no início da jornada de trabalho. A justiça considerou que a conduta feriu o princípio constitucional da liberdade religiosa.

Remada

Em projeto inédito, a Secretaria Municipal de Educação de Itajaí criou os meios para que, entre outras opções para melhorar sua qualidade de vida, os professores da sua rede pratiquem remo.

A jato

Não deixa de chamar a atenção um fato extraordinário, há poucos dias, em Brasília: em poucas horas, uma numerosa e apartidária comitiva de políticos catarinenses, que pouco tem conseguido para atender outras gritantes demandas para o Estado, recebeu garantias mil de autoridades federais (quatro ministros) de que a União dará o mais rápido que puder R\$ 25 milhões para a reforma e ampliação do estádio municipal de futebol de Joinville. Como disse certa vez Millôr Fernandes, o futebol é mesmo o ópio do povo.

Importância

Os negros podem se orgulhar. A passagem do Dia da Consciência Negra, com direito a feriado em alguns municípios de SC, pareceu uma data bem mais importante que outras duas comemoradas por estes dias, o Dia da Bandeira e o Dia da Proclamação da República.

Bloqueio

Há quantos anos se discute o bloqueio do sinal de telefone celular nas unidades prisionais de SC? Uns 10 anos ou até mais. Pois isso, finalmente, está próximo. As principais operadoras, com certa má vontade, estão agora sendo impelidas a cumprir a lei estadual 15.829, que obriga tal bloqueio, e pediram um prazo de 70 dias para apresentar um plano de ação.

Compensação

Enquanto o ICMS Ecológico continua uma miragem em SC, a Comissão de Meio Ambiente do Congresso Nacional aprovou o Programa de Compensação por Serviços Ambientais. Pela proposta, o produtor rural que tomar medidas para preservar áreas em sua propriedade pode ser recompensado financeiramente. O autor do projeto é o deputado Onofre Agostini (PSD-SC).

Fisiologismo

Enoja saber como políticos de SC (os derrotados em 5 de outubro, especial) se movimentam, escandalosamente, em lobbys para ganhar um quinhão no loteamento de cargos no segundo mandato de Raimundo Colombo, principalmente nas secretarias regionais.

> C O M E M O R A Ç Ã O

Natal dos famosos

Personalidades da Ilha contam como será esta data tão especial

Gabriela Morateli

Quando falamos em Natal, lembramos de Papai Noel, presentes, árvores enfeitadas e mesa farta. Mas o valor maior da data está nos momentos únicos que passamos ao lado de quem mais amamos: família e amigos. São eles que conferem o verdadeiro sentido de união e afeto que tanto buscamos no restante do ano. Seja em ritmo mais lento ou agitado, personalidades de Florianópolis aproveitam a data para repor as energias e contam onde estarão no dia 25.

A Miss Mundo Santa Catarina 2014, Elisa Freitas, viajará com a família para Rosário do Sul (RS), cidade natal de sua mãe e destino de todos os Natais. “Quando vamos pra lá é só festa. A cidade pequena é propícia para fugir da rotina. ‘Aproveito para relaxar’, diz. Elisa lembra que muitas crianças carentes aguardam ansiosamente por um presente nesta época do ano, e que, por isso, escolherá as cartinhas dos Correios para atender aos pedidos dos pequenos. “Natal para mim significa união, família, amor, solidariedade. Sou abençoada por ter uma família maravilhosa e unida”, destaca.

A atriz e cantora Gabriela Petry ainda não sabe ao certo onde irá passar a data mas, para ela, isso não é o mais importante: “A ideia era viajar, mas desde que a família esteja unida, pode ser em qualquer lugar”, destaca. Ela não escolheu o presente que quer ganhar e nem quem irá presentear, mas espera ansiosamente pela data para comer a comida especial preparada pela mãe. “Natal pra mim se resume a isso: estar ao lado da família. Lembro da infância sempre, de estar ao lado dos primos e da inocência de acreditar em Papai Noel”, conta.



Elisa Freitas viajará para o interior com a família e aproveitará a data para fugir da rotina agitada

Foto: Allan Weber



Michelle ganhará um presente neste Natal: sua casa nova

Foto: Divulgação



Foto: Divulgação

Marco e Lucca terão destinos diferentes neste Natal: o pai estará relaxando na praia e o filho, agitando a galera

BRINDANDO O NOVO LAR

A comemoração deste Natal será a primeira na nova residência da blogueira Michelle Franzoni, a Mimis, em Florianópolis, onde ela reunirá toda a família para

brindar e agradecer. “O maior presente de Natal da minha vida será a minha nova casa. A mudança acontece neste mês, poucos dias antes da data e é um sonho realizado e pensado junto com meu marido”, afirma.

O ator e músico Lucca Diniz Audino terá um Natal diferente. “Estarei no palco, tocando guitarra e animando a galera e meu maior presente será a alegria de quem estará ouvindo”, afirma. Seu pai, o ator, cantor e compositor Marco Audino, aproveitará a data para descansar e reunir os parentes na praia da Guarda do Embaú, em Palhoça, “no melhor estilo largado e descansado”, conta.

Sobre o que espera ganhar do “bom velhinho”, ele deixa claro: “depois de certa idade passei a gostar de ganhar agendas, mas se alguém quiser me dar um carro, também aceito”, brinca. E lembra o Natal mais marcante de sua vida: “foi quando descobri que Papai Noel era na verdade meu tio, que pulava a janela e colocava o presente no pinheiro. Ali cresci um pouco mais”.



Foto: Leonardo Baier Araujo

Para Gabriela Petry, o lugar é o que menos importa: “o essencial é estar com a família”

Vai à praia hoje? Acesse fatma.sc.gov.br e confira os pontos próprios ou impróprios para banho.

Os moradores e turistas de Santa Catarina contam com o Mapa de Balneabilidade FATMA, um serviço online com informações atualizadas sobre a qualidade da água do mar nas principais praias e balneários catarinenses. Acesse e aproveite o que nosso estado tem de melhor.

Mapa de balneabilidade FATMA

FATMA FUNDAÇÃO DO MEIO AMBIENTE

GOVERNO DE SANTA CATARINA

PRESERVE AS PRAIAS | Disque-denúncia: 0800 644 8500

> TECNOLÓGICAS

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

Frontback

Pra quem gosta de brincar com montagens de fotos no Instagram e Facebook, um app legal é o Frontback. A ideia é basicamente mostrar a foto em si, e também o fotógrafo, que normalmente fica escondido. Simples e divertido, o Frontback permite capturar duas imagens, uma com a câmera frontal e outra com a traseira. Em seguida, você pode compartilhá-la no Face, Twitter ou Instagram.

Cidade modelo

Se quando falamos de cidade planejada, a primeira coisa que vem a sua mente é Brasília, pode ir se atualizando. Recém-inaugurada, a cidade Fujisawa Sustainable Smart Town é o maior exemplo de cidade planejada moderna. Localizada a 50km de Tóquio, no Japão, funciona de forma inteligente, consumindo menos recursos naturais. Ela oferece serviços de compartilhamentos de carros e bicicletas elétricas, casas alimentadas por energia solar e os moradores até têm desconto se reduzirem seu consumo de energia. A ideia dos realizadores do projeto é que até 2018 três mil pessoas devam habitar Fujisawa, que continuará se adaptando às novas tecnologias limpas para reduzir ainda mais o impacto sobre o meio ambiente, e que sem dúvida servirá de inspiração para outras cidades no Japão e no Mundo.



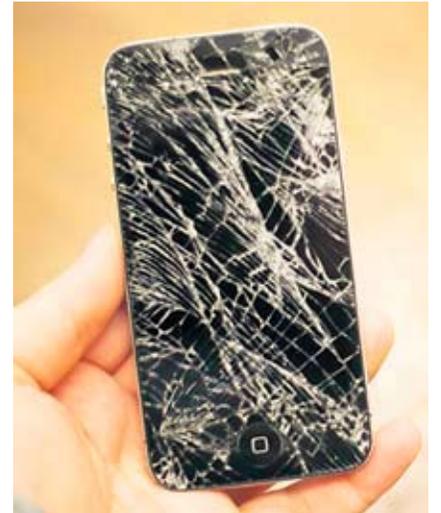
Notas do Google

Nós já falamos aqui sobre o Evernote, o One Note e alguns outros apps de anotações. E aí vai mais um para você testar e ver se gosta: o Google Keep. Assim como seus concorrentes, é um app que serve para criar anotações e adicionar a elas fotos, gravações de áudio e outros elementos. Um dos diferenciais dele é que o sistema de organização é por cores. Você pode escolher azul para um tema, verde pra outro, etc;

o que facilita na hora da visualização. Mas a grande vantagem é que, por ser do Google, ele sincroniza com a sua conta e permite que você acesse suas notas em qualquer dispositivo com internet.

iPhone que não quebra

A Apple patenteou, no começo desse mês, uma tecnologia que protege o iPhone quando ele for cair no chão. A tecnologia usa os sistemas de GPS, acelerômetro e giroscópio para reconhecer se o smartphone está caindo e em qual posição ele vai bater no chão. Então, calculando em quanto tempo ele cairia, qual seria a posição, a tecnologia ativa o sistema de vibrar pra girar o telefone de modo que ele não caia com a tela virada para baixo, reduzindo o risco de quebra. Ainda não há expectativa de quando essa tecnologia vai chegar ao mercado, mas segundo a companhia, os dispositivos atuais já seriam capazes de suportá-la, tendo apenas que fazer uma atualização no seu sistema de vibração.



Organização

Quem trabalha com projetos sabe que muitas vezes é difícil se organizar. Existem muitos aplicativos e serviços que ajudam, mas recentemente descobri um bem simples e fácil de usar. O Trello é baseado no sistema KanBan e pode te ajudar bastante. Você acessa o site (<http://bit.ly/ZFszXN>), cria sua conta, e a partir daí cria seus murais; pode criar um "Pessoal" e outro "Empresa", por exemplo. Em seguida, você cria seus blocos de atividades, como "To do", "Doing" e "Done". E depois é só adicionar as tarefas a esses blocos. Nesse exemplo, você adicionaria as tarefas que tem que fazer ao "To do", moveria para o "Doing" no dia em que fosse fazer, e depois que acabar coloca ela no "Done", para manter um histórico de suas atividades. Tenho usado o Trello há uns dois meses e tem me ajudado muito na organização das tarefas do jornal.

FacebookGroups

O mais novo app do Facebook chegou. No final de novembro, o Face lançou o Facebook Groups, um app específico para acesso aos grupos da rede social. No aplicativo você pode ver todos os grupos que participa, com suas notificações. Assim fica mais fácil ver os que te interessam e sair dos que não te agregam mais nada. O app não tem nada demais, mas, assim como após lançar o Facebook Messenger o sistema de mensagens foi tirado do aplicativo principal, suspeito que daqui a pouco o mesmo possa acontecer com os grupos.

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

> OPERAÇÃO VERÃO

De olho no mar

A ida à praia pode ser mais segura se alguns cuidados forem tomados

Da redação

A poucos dias da abertura oficial da temporada de Verão 2014/2015, de 18 de dezembro a 28 de fevereiro, Florianópolis já apresenta um maior fluxo de pessoas procedentes de outras regiões do país ou exterior. É neste período também que as praias da cidade recebem sua lotação máxima e, por isso, todo o cuidado é pouco. Nesta edição, a série Operação Verão mostra quais ações o Corpo de Bombeiros de Santa Catarina preparou para os próximos dias da estação na cidade.

Para que as praias estejam ainda mais seguras neste período, o número de guarda-vidas foi efetivado: serão 150 por dia em mais de 50 postos divididos pelas 26 praias da capital consideradas com maior risco de afogamento, como Brava, uma das mais perigosas; Ingleses,

pelo fluxo de pessoas; Joaquina e Praia Mole, que apresentam correntezas.

ALERTA REDOBRADO

De acordo com o coronel Onir Moccasin, todas as praias oferecem algum risco e, por isso, recebem bandeiras nesta época: vermelhas, para risco elevado, e, portanto, melhor não entrar no mar; amarela, para risco médio; verde, para risco baixo, indicando o local bom para o banho. Em alguns casos, os bombeiros utilizam fitas zebreadas para alertar sobre os perigos e evitar que os banhistas entrem no mar.

No caso de afogamento, motos aquáticas, quadriciclos e pranchões auxiliam os profissionais, que se comunicam através de equipamentos de rádio presentes nos postos. Os apitos servem para os guarda-vidas alertarem os banhistas caso estejam ultrapassando os limites.



Evite afogamentos com cuidados essenciais, como não entrar no mar com alerta de bandeira vermelha

TODO O CUIDADO É POUCO NA PRAIA!

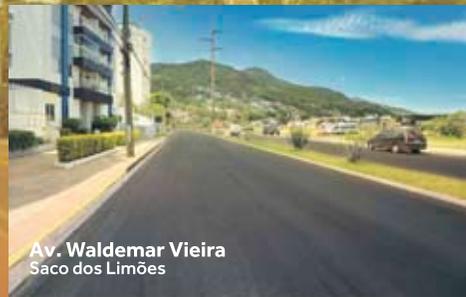
Evite áreas de risco, como costões e correntezas.

Esteja sempre ao lado das crianças.

Não consuma bebidas alcoólicas antes de banhar-se.

Evite entrar no mar fora do horário dos guarda-vidas.

**NOVAS RUAS
POR TODA
FLORIANÓPOLIS.
DO JEITO QUE
A CIDADE
QUERIA.**



42km de novas ruas estão sendo construídas ou recuperadas em praticamente todos os bairros. Além disso, mais de 15km de calçadas e 8km de ciclovias estão sendo entregues. É a Prefeitura de Florianópolis construindo a cidade que todos nós queremos.

**PREFEITURA DE
FLORIANÓPOLIS**
OBRAS

Possui críticas ou sugestões para construir uma Florianópolis melhor? Participe do programa Prefeitura no Bairro você também.



Urbano Salles
urbanosalles@uol.com.br

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



Virada na Flórida

Um grupo de catarinenses prepara-se para brindar a chegada de 2015 no réveillon que a super promoter Alicinha Cavalcanti, a modelo Fernanda Motta e a arquiteta paulista Raquel Silveira vão pilotar no resort St. Regis Bal Harbour, em Miami. Estão confirmados Karla Silva, Jamil Nicolau, Liana do Valle e Betina Búrigo.

Foto: Angelo Santos



Limusine branca: a bordo de um vestido da La Sposa, de Barcelona, a odontóloga Paula Paes abre um sorriso do tamanho do mundo na noite em que se casou com o ex-jogador de futebol Anderson Silva, em Florianópolis.

Veio e viu

Olin Batista, filho caçula de Eike Batista e Luma de Oliveira (e irmão do polêmico Thor), deu mais um rasante pela Ilha.

Veio curtir a namorada, a modelo Ellen Teodoro, que mora em Florianópolis, e fez questão de conferir a festa de lançamento do novo clipe do DJ Anão dirigido pelo amigo Thiago Guedert. O vídeo, aliás, estreou bombando no YouTube, com mais de 5 mil views em poucas horas.

Sétima arte

O publicitário e empresário Carlos Paulo acaba de acrescentar mais uma conquista no seu currículo. Formou-se no curso de Cinema e Realização Audiovisual da Unisul, considerado um dos melhores do país. E a estreia oficial na telona foi em grande estilo apresentando o curta-metragem que ele roteirizou e dirigiu, "Oficina dos Sonhos", durante o festival de cinema promovido pela universidade no CIC. O filme é um musical - gênero esquecido na atual produção cinematográfica brasileira. A ideia de Carlos Paulo é transformar o curta em longa para exibir no circuito nacional e também montar uma versão para o teatro.

Para todos

Confirmada para o dia 19 a abertura do "Studio 47" no mesmo endereço onde funcionava até há alguns meses o bar GLBT Mix Café, na Rua Menino Deus. O dono, Claudio Clarindo, antecipa que a nova casa chega com uma proposta "mais aberta", sem público definido.

Paisagem branca

A histórica nevasca que caiu na Grande Florianópolis em julho de 2013 rendeu o livro "Rancho Queimado na Rota das Neves", lançado dia 9 na Casa de Campo do Governador Hercílio Luz. A obra reúne belas imagens feitas pelo autor, o belga Philippe Debled, e por mais 22 fotógrafos profissionais e amadores cujos trabalhos foram selecionados num concurso promovido pela prefeitura da cidade.

Time de ilustres

Teve direito a apresentações musicais a sessão de entrega dos prêmios da Academia Catarinense de Letras e Artes para os destaques de 2014, no auditório do Tribunal de Contas. Entre os homenageados, o radialista Antunes Severo (conjunto da obra), Néri Pedrosa (personalidade das artes visuais) e o escritor Carlos Schroeder (personalidade literária).

Tchau, CDs!

Mônica Meyer mudou-se e agora, no novo endereço, está enfrentando um dilema comum a muita gente nestes tempos de música digitalizada: a falta de espaço adequado para continuar guardando sua numerosa coleção de CDs. Está inclinada a doar o acervo para instituições de caridade e amigos.

Banho refrescante

Cresce sem parar em Florianópolis o segmento de serviços de daycare para animais de estimação - e os "hotéis" estão ficando cada vez mais sofisticados. Em Canasvieiras, a São Francisco Hospedagem oferece até piscina de fibra para os cãezinhos se refrescarem no verão. Entre as clientes da casa está a advogada Nicolí Moré, dona de um cocker de 14 anos.

Foto: Fernando Willadino



Recém chegado de um tour gastronômico por Miami, o casal de jornalistas Róger Bittencourt e Karin Verzbickas marcou presença no lançamento do restaurante Simple by the Pool, à beira da piscina do Il Campanário, em Jurerê Internacional

CARDÁPIO DE FESTAS 2014

FAÇA O SEU FIM DE ANO FICAR AINDA MAIS ESPECIAL COM O REQUINTE HIPPO EM SUA MESA.



Faça sua encomenda:
hippo.com.br
0800 48 0304



> CULTURA ESPECIAL NATAL

A magia está no ar

Programação de Natal traz cores, luzes e música para a cidade

Da redação

Cores, luzes e apresentações temáticas estão presentes em diversos pontos da cidade durante este mês de festas. Por isso, a seção Cultura desta edição do Imagem da Ilha é dedicada à programação de Natal. Dá para curtir um pouco de tudo e manter acesa esta época do ano tão encantada.

A Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL), juntamente com o Ministério da Cultura e com o apoio da Prefeitura da capital preparou 26 dias de programação. Ao todo, são mais de 65 apresentações, incluindo orquestras, bandas, corais, shows de dança, teatro e a chegada do Papai Noel. Os eventos acontecem no Centro, Estreito, Rio Tavares, Trindade, Lagoa da Conceição, Ingleses, Jurerê, Canasvieiras e Cachoeira do Bom Jesus.

A iluminação de Natal leva o espírito de festas de fim de ano para mais de quinze bairros de Florianópolis, além das principais avenidas, rodovias, elevados, terminais de ônibus e em diversos pontos da cidade, dando vida aos arabescos, estrelas e às mensagens de boas festas, apresentando aos moradores e visitantes da capital catarinense o espírito da data comemorada em todo o mundo.



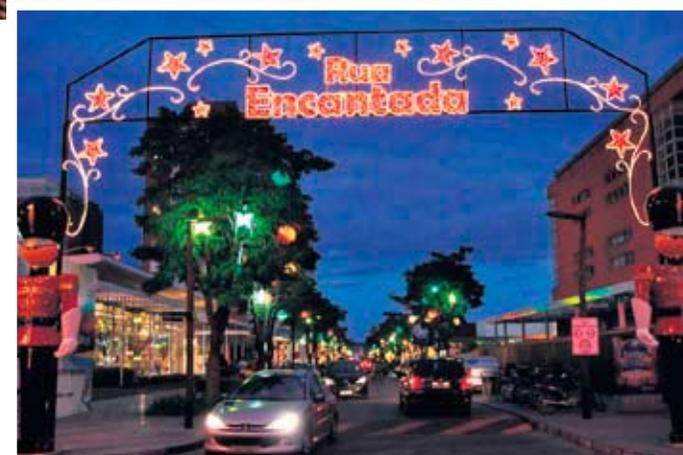
Fotos: Divulgação

Os bairros de Florianópolis ganham apresentações especiais durante este mês. Em Palhoça, o Passeio Pedra Branca apresenta a Rua Encantada, com luzes e muitos ornamentos

A MAGIA NOS SHOPPINGS CENTERS

Para celebrar o clima natalino, o Shopping Iguatemi promove, sempre às quartas-feiras, uma série de apresentações gratuitas com corais da Grande Florianópolis, com clássicos natalinos, músicas populares e sucessos internacionais, sempre às 19h30, na Praça de Alimentação do shopping.

O Beiramar Shopping resgatou o verdadeiro sen-



tido da data comemorativa e apresenta aos clientes um clássico Presépio de Natal. Em dias e horários aleatórios acontecem apresentações de bandas e do harpista Osmar no vão central e corredores do shopping. Além disso, o bom velhi-

Foto: Hermann Byron

no estará no vão central recebendo o público até o dia 24 de dezembro. Até o dia 23 de dezembro funciona também o brinquedo do Natal, que custa R\$ 2 e tem parte da renda revertida ao Instituto Wilson Groh.

A Casa do Papai Noel do Continente Park Shopping foi montada na praça central. Ao redor da árvore de 9 metros de altura, foi construído um cenário que coloca o bom velhinho em situações do dia a dia e que mexe com a fantasia e a emoção de todos. Todos os Papais e Mamães Noéis que compõem o cenário realizam movimentos sincronizados e cantam hinos de Natal a cada hora. Próximo à Casa do Papai Noel também foi montado um

presépio composto pela Sagrada Família e os três Reis Magos.

Este ano, o Floripa Shopping está com a decoração inédita no Brasil dos divertidos personagens M&M'S e A Incrível Fábrica de Chocolate M&M'S. Na semana do Natal, dia 23 de dezembro, os Irmãos Sterling tra-

zem um repertório emocionante para o público, às 19h30. Acontece até 06 de janeiro, gratuitamente, a exposição de mini presépios com elementos do Brasil e do exterior, na entrada da praça de alimentação.

PARADA DE NATAL

No dia 22 de dezembro, a Parada de Natal do Passeio Pedra Branca, em Palhoça, programada para iniciar às 20h, irá trazer desfile com Papai Noel e artistas circenses, entre eles mágico, palhaços, malabaristas, acrobatas e outros personagens com coreografias personalizadas, trilhas sonoras especiais, show de luzes e queima de fogos. O desfile terá duração de 30 minutos e vai acontecer na rua principal. Até o dia 06 de janeiro funciona no local a Rua Encantada, cenário lúdico e encantador, com luzes e muitos motivos natalinos.

Acesse esta matéria no site www.imagemdailha.com.br e confira a programação completa em toda a cidade.

A programação de Natal do Beiramar Shopping está repleta de apresentações e cenários lúdicos que celebram esta data tão especial



Casa dos Quadros
by Felix Decorare

Artigos de Decoração especiais
para presentear

Imagine ...



nós
concretizamos

Rua Felipe Schmidt, 706 - Centro
(48) 3879-9001
www.casadosquadros.com.br

guia Gastronômico



**FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS**
a partir de
R\$ 1,69KG
Av. Beira Mar Norte - Agrônômica
Fone: 3228-8674

SABOR DE FESTA

*Receitas
exclusivas
facilitam a
ceia de Natal*

• Página G9

Foto: André Vasconcelos

*De chef: peito de
peru recheado
com lingüiça
Blumenau, risoto
de mini-arroz
ao marcarpone
e ervas da horta
com farofa de
maracujá*

*Bacalhau a
Lagareiro,
um dos
mais
pedidos*



MAJESTADE: O Rei do Bacalhau coleciona clientes fiéis e apaixonados há 12 anos

• Página G8

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

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



E mais uma vez é Natal

Às vezes, paro pra pensar e nem consigo acreditar. Estamos novamente em Dezembro, mais um ano se passou, ou melhor, parece que voou. Realizamos muitas coisas, outras ficaram para o ano que vem, mas o mais importante é ter ido em busca dos nossos sonhos.

A palavra chave é "mexa-se", corra atrás, acorde a cada dia com força para novas conquistas, assim ao final de mais um ciclo não nos sentiremos frustrados. Mesmo que não tenhamos conquistado tudo o que planejamos, teremos a sensação de dever cumprido.

Este é um mês de preparativos. Enfeitar a casa, comprar os presentes e preparar as festas. Para quem vai receber a família e os amigos em casa, minha dica é simplificar. O dia a dia é tão corrido, que tal então comemorar sem se estressar?

Comece a organizar tudo com antecedência, faça listas e deixe para os últimos dias só o que não puder ser antecipado.

Assim no dia da festa você não estará tão cansada e poderá também curtir e comemorar. Até o cardápio pode ser preparado um ou dois dias antes. Deixe só para finalizar os pratos e arrumar a mesa na tarde de Natal ou Réveillon, depois relaxe e espere o Papai Noel e os convidados chegarem.

E para finalizar as dicas sobre molhos italianos, que são práticos e saudáveis, vou deixar hoje para vocês uma receita que pode fazer parte da ceia das festas de final de ano: Salada de Macarrão ao molho Caprese. Simples de fazer, saudável e saborosa, uma boa opção para entrada ou como acompanhamento de um dos pratos do jantar e quem sabe até uma ótima dica para o almoço do dia seguinte.

Desejo a vocês um lindo Natal e que 2015 venha carregado de novas e boas emoções, com muita saúde e luz para todos nós.

FELIZ NATAL, FELIZ 2015!

Salada de Macarrão ao molho Caprese

Ingredientes:

- 500g de macarrão (pennete ou farfalle)
- 2 caixinhas de tomatinho cereja
- 1 xícara de molho pesto
- 400g de mussarela de búfala
- orégano, sal, azeite de oliva e folhas de manjeriçã



Modo de fazer: Cozinhe o macarrão na água fervendo com sal e orégano, escorra e coloque azeite de oliva para não grudar, mexa e deixe esfriar. Quando estiver frio misture o molho pesto, os tomatinhos cereja cortados ao meio e a mussarela de búfala (se forem bolinhas pequenas podem ser colocadas inteiras, se forem das grandes então corte

ao meio ou em quatro pedaços). Misture bem e leve para gelar. Na hora de servir regue com um pouco de azeite e enfeite com folhas de manjeriçã.

Bom apetite e uma deliciosa ceia!

> BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers e Santa Adegas Vinhos Finos

E-mail: eduardo@santaadega.com.br

Site: <http://www.vinho365.com.br> • Fone: 3234-1296



Portugueses entre os melhores do mundo

Já comentei sobre minha recente preferência por vinhos portugueses. Não só tive a oportunidade de provar muita coisa boa de lá, mas também de visitar as regiões de Portugal e ver como estão produzindo bons vinhos, diferentes, gastronômicos, "cult" e ótimos para o dia a dia. Ou seja, têm vinhos para todos os gostos.

Mas, também, os vinhos de Portugal são os que mais investem no mercado local ultimamente, não através da programação intensa da ViniPortugal, mas também com atuações individuais das importadoras e novos negócios vindos diretamente da terrinha. Isso nos dá a oportunidade de provar sempre coisa nova, de conhecer os produtores e de entender bem o motivo de Portugal estar se tornando uma evidência mundo afora.

Pra quem acompanha as notícias do mundo do vinho deve ter visto que em novembro Portugal emplacou nada mais que três vinhos entre os quatro primeiros colocados da famosa lista Top 100 da Wine Spectator, respeitada revista americana referência no assunto. A região do Douro foi o grande destaque com um vinho do Porto (Dow's 2011) levando o cobicho posto de primeiro lugar. Isso foi um feito e tanto e ecoou por todos os cantos.

Mas eu já esperava esse sucesso, ainda mais quando podemos perceber o quanto Portugal inovou e se preocupou em fazer o melhor, sem cobrar valores absurdos por isso. Hoje além dos produtores tradicionais temos novas empresas investindo em trazer os mais variados projetos para o Brasil. Em novembro recebi na Santa Adegas um desses projetos com vinhos incríveis das mais variadas regiões, entre

elas Dão, Douro, Alentejo, Tejo e Vinho Verde. A Lusovini nos apresentou sua gama de vinhos de alta qualidade, entre eles diversos projetos pessoais de renomados enólogos, muitas novidades que irão render bons frutos.

Um dos destaques foi a Andresen, casa respeitada de vinhos do Porto especializada no estilo "colheita" e Porto Branco. Tive o prazer de visitá-los em Vila Nova de Gaia e provar toda sua gama, inclusive um fabuloso e inesquecível Porto Colheita 1900.

Outras empresas têm feito o mesmo e eu tenho abraçado a ideia não só tendo disponível uma enorme gama de vinhos portugueses no portfólio, mas abrindo as portas para que enólogos e importadores possam nos passar conhecimento e nos brindar com seus vinhos. Essa é a melhor maneira de conhecer o que um país faz de bom, de diferente e de passar isso aos clientes de forma objetiva e clara, ainda mais para um país que é tão tradicional na produção de vinhos, mas que por algum motivo sempre esteve relacionado a vinhos mais simples. Hoje vemos que não só de vinhos com excelente relação entre preço e prazer Portugal nos brinda, mas também com vinhos para se colocar entre os melhores do mundo.

Lógico que indico alguns portugueses de respeito. Nessa última degustação tivemos um branco excelente de alta gama com uma uva típica do Dão, a Encruzado. Um vinho rico, com ótima textura e muito gastronômico chamado Quinta do Pinhanços. E pra refeição terminar em alto estilo, um Porto Branco envelhecido 10 anos produzido pela Andresen, um vinho complexo, com uma acidez deliciosa e muito bem equilibrada e com a doçura típica de um bom Porto.



> T E M P E R O

É quente!

O poder da pimenta no preparo dos pratos e na manutenção da saúde

Gabriela Morateli

Uma comida bem preparada é irresistível. Só que existem pratos que requerem um algo mais em seu preparo ou mesmo um condimento ao ser servido. E é nessa hora que a pimenta cumpre muito bem o seu papel. Seu sabor picante proporciona um efeito único e tem a cara do verão em Floripa: quente e incomparável. Saiba por que a pimenta é tão indispensável na elaboração dos quitutes e os benefícios que ela traz para a saúde.

“O segredo da pimenta na cocção é utilizar a quantidade certa. Quando estão desidratadas, por exemplo, em contato com o fogo elas têm seis vezes mais o seu sabor acentuado que as pimentas em estado normal”, lembra Jaime Barcelos, do restaurante Ostradamus. O famoso prato Arrombassi Ixtepô, um elaborado arroz com frutos do mar, leva mix de pimentas jalapeño, abanero e abade desidratadas; já na Moqueca de Peixe, um dos carros-chefe da casa, a pimenta vermelha jalapeño é indispensável. “O cliente sente ao fundo um sabor diferenciado e sutil proporcionado pelas pimentas”, destaca.

No Ostradamus todos os pratos que levam pimentas no preparo são notificados no cardápio, a fim de que o cliente não tenha surpresas ao experimentá-los.

NO PRÓPRIO QUINTAL

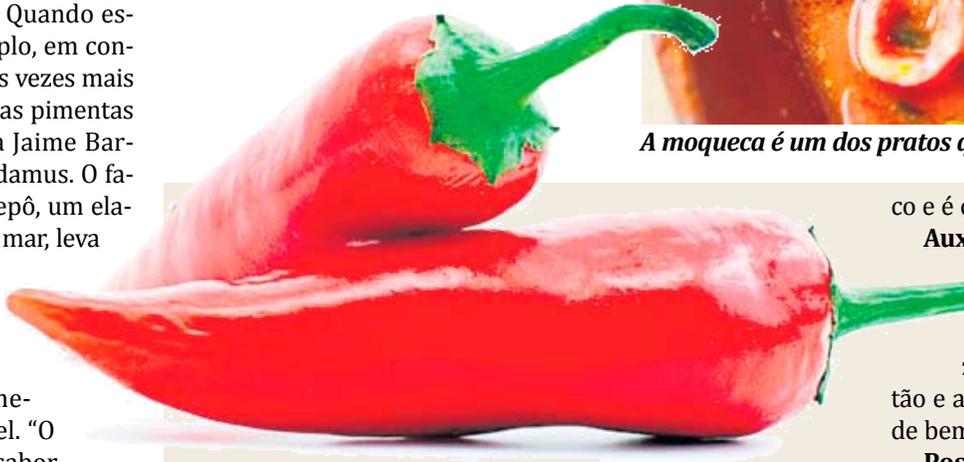
O promotor de Justiça Rui Carlos Kolb Schiefler trouxe há três anos uma muda de pimenta, que ele nem sabe o nome, de Campo Erê, no Oeste do Estado, da casa dos parentes da esposa. “Plantei no quintal de casa e deu certo. Elas são deliciosas”, comemora. A pimenteira de Rui divide espaço com ou-

tros temperos, como cebolinha, salsinha e alho, e outras variações de pimentas, como dedo-de-moça e biquinho. As pimentas rendem o ano inteiro, e com elas, ele prepara conservas para presentear pessoas próximas, como vizinhos e amigos. “Elas ficam uma delícia acompanhando carreteiro, moqueca e quibe”, indica.

As conservas ele ensina a preparar: “num vidro acrescente metade de azeite de oliva, metade de vinagre e os temperos que mais gosta, como orégano, manjerição, sálvia e alho. Uma dica essencial: acrescente uma colher de sal e uma de açúcar”, lembra.



A moqueca é um dos pratos que ganham o sabor característico da pimenta

**Benefícios da pimenta**

Kelly Cristina F. Soares - Nutricionista Clínica Funcional e Esportiva

Previne o envelhecimento precoce: as pimentas do gênero *Capsicum* (vermelha, malagueta, dedo-de-moça, cambuci, jalapeño, americana, cumari-do-pará, de cheiro, murupi) possuem propriedades antioxidantes devido à presença de capsaicina, que confere ardência e propriedades funcionais no organismo.

Previne doenças crônicas: por ser rica em potenciais antioxidantes como carotenóides, flavonóides e vitamina C, o consumo de pimenta pode atuar na prevenção de doenças crônicas, como o diabetes e o câncer. Contribui também como desintoxicante do sangue, ativa o sistema imunológico

co e é considerada um alimento funcional.

Auxilia na digestão e protege a mucosa: a ingestão de pimentas aumenta a salivação, auxiliando na mastigação e protegendo a saúde bucal, estimula a secreção gástrica, aumentando a produção de enzimas e sucos gástricos, o que contribui para a digestão e a motilidade gastrointestinal, promovendo a sensação de bem-estar após a ingestão.

Possui efeito termogênico (acelera o metabolismo): sua ingestão eleva a temperatura do organismo, o que pode aumentar o gasto calórico. A capsaicina é capaz também de prevenir o acúmulo de gordura na região abdominal.

Coadjuvante no emagrecimento: o uso da pimenta vermelha durante as refeições estimula o sistema nervoso, produzindo aumento da liberação de catecolaminas, noradrenalina e adrenalina, com redução do apetite e da ingestão calórica, bem como de gorduras nas refeições seguintes. Isso mostra que a pimenta pode ser útil ao emagrecimento.

Atua no sistema circulatório: Por conter vitaminas A, C, do complexo B, potássio e cálcio, a pimenta pode ser benéfica não somente à saúde do coração, como também ao sistema circulatório. Apresenta propriedades vasodilatadoras, impedindo a formação de coágulos e aumentando o calibre de vasos sanguíneos, fatores que reduzem as chances de um ataque cardíaco ou acidente vascular cerebral.

Venha viver junto ao mar.

**PORTO INGLESES**
BEACH RESIDENCE**EMPREENDIMENTO EM FASE DE CONCLUSÃO****ATÉ 3 SUÍTES****APENAS 39 APARTAMENTOS****PLANTÃO E APTO. DECORADO NO LOCAL**
RUA DAS GAIVOTAS, 610, INGLESES**(48) 3284-8410**www.mnass.com.br**MNASS**
CONSULTORIA IMOBILIÁRIA

CRECI 2332/J

> 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!

SEQUÊNCIA DE DELÍCIAS

A Di Taroni Trattoria tem massas fresquinhas, pratos bem servidos, carta de vinhos selecionada e atendimento cordial. A novidade é a sequência de massas às terças e quartas (R\$ 38,90 por pessoa) com uma entrada e seis pratos principais, como o **Spaghetti Mafioso - camarão flambado no conhaque, creme de leite, gorgonzola e bechamel (foto)**; e o Filetto al Pepe Verde - medalhão de mignon dourado no conhaque com molho suave de pimenta verde, creme de leite e bechamel, acompanhado de ravióli de carnes nobres. Aberto de terça a domingo para o jantar e sábados e domingos para o almoço. **A cantina não funciona no último domingo de cada mês. APROVEITE TAMBÉM A TELE-ENTREGA DI TARONI!**

Di Taroni Trattoria

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

www.ditaronitrattoria.com.br

Foto: Priscila Prudêncio/Saboreando Floripa



A LEGÍTIMA PIZZA ITALIANA

Elaboradas com ingredientes selecionados pelas mãos da talentosíssima Grace Francischini, as pizzas da **Pizzeria Milano** têm receitas exclusivas com o legítimo sabor da Itália, como a **Capricciosa: molho de tomate, rúcula, tomate cereja, mussarela de búfala e alicci (foto)**. Por este motivo, a Milano é referência na cidade em gastronomia de qualidade, com pratos fartos e preço acessível. Quanto aos sabores, as combinações seguem a cultura da correta junção de elementos, nada de muitas misturas! A massa é preparada com farinhas e fermento especiais e depois maturada a frio por dias. Isto proporciona uma composição mais leve, mais saborosa e muito mais digestiva.

Pizzeria Milano

Rua Bocaiúva, 2226 – Centro
Fone: 3024-0034

www.pizzeriamilano.com.br



INSPIRAÇÃO LUSITANA

O Ribeirão da Ilha é um lugar inesquecível. Além das belezas naturais e das casas em estilo português colonial, o local é referência em gastronomia. No restaurante **Ostradamus** é possível desfrutar de uma deliciosa refeição em um deck cinematográfico, de frente para o mar. A ostra é protagonista de seu cardápio à base de frutos do mar e é servida em diferenciadas versões: gratinadas, ao bafo, natural ou mesmo compondo pratos ineditos, como o **Polvo da Andréia (foto)**. O prato, que tem inspiração lusitana, é um dos mais pedidos e nasceu de uma experiência no restaurante Churrasco do Mar, na Cidade do Porto, em Portugal.

Restaurante Ostradamus

Rod. Baldicero Filomeno, 7640 – Ribeirão da Ilha
Fone: 3337-5711

www.ostradamus.com.br



FRUTOS DO MAR

O **Antonio's Restaurante** é uma excelente pedida para quem aprecia peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira, Norte da Ilha, abre no verão para almoço e jantar e serve deliciosos pratos, como: Caçarola à Gallega – preparado com camarão, lula, marisco, pimentão, tomate, cebola e azeite de oliva –, Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão –, além de **Camarão à Ilha dos Açores (foto)** – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodela de batata, pimenta, pimentão e azeitonas – e Bacalhau à Carmem – bacalhau gratinado servido com purê de batatas. Todos elaborados pelo chef Antonio Carlos Correia.

Antonio's Restaurante

Rua Luiz Boiteax Piazza, 1214 – Cachoeira do Bom Jesus (Norte da Ilha) - Fone: 3284-5736

www.antoniosrestaurante.com.br



A LEGÍTIMA CASA PORTUGUESA

O restaurante **O Rei do Bacalhau** provoca os sentidos de quem experimenta as delícias típicas portuguesas. O aroma e o sabor impressionam até mesmo os clientes vindos de Portugal, que lembram prontamente das receitas de família. E não é à toa. O casal de proprietários – Augusto e a chef de cozinha Henriqueta Cabral – prima pelos detalhes. Um dos pratos mais pedidos é o **Bacalhau a Lagareiro (foto)** - bacalhau assado no azeite com alho e batatas assadas a murro. Para acompanhar, uma carta de vinhos selecionados. A sobremesa fica por conta de ovos moles, pastel de Belém ou Baba de Camelo. **O Rei do Bacalhau abre de segunda a sábado a partir das 19 horas; e aos sábados para almoço.**

O Rei do Bacalhau

Rua Desembargador Pedro Silva, 3130 – Coqueiros
Fone: 3348-0716

www.facebook.com/reidobacalhau



SUGESTÃO DO CHEF BALADA MIX

Vem chegando o verão e a vontade de comer um prato saudável e bem elaborado aumenta. O **Balada Mix** oferece opções que vão deixar o seu dia muito mais nutritivo. Para esta temporada o cardápio especial do chef traz três opções: **Filé mignon grelhado com salada de queijo brie: suculento bife de filé mignon (250 g) servido com mix de folhas, generosas fatias de queijo brie, tomate seco, croutons e molho de mostarda e mel (foto)**; Frango a parmegiana light: servido com arroz, brócolis e legumes no vapor; Medalhão de salmão com molho de maracujá: servido com arroz integral e creme de espinafre. O restaurante funciona de terça a domingo, das 11h30 às 23h.

Balada Mix

Rua Bocaiúva 1925, Centro - Fone: 3037-4848

www.facebook.com/BALADAMIXFLORIPA

Instagram: baladamixfloripa



Waterfront

O casal de jornalistas Karin Verzbickas e Róger Bitencourt esteve recentemente em Miami, e é dela a página dupla sobre a gastronomia local nesta edição do jornal. Entre os ambientes de tirar o fôlego e pratos de deixar com água na boca, a escritora ainda teve tempo para fotografar um queridinho da mulherada, o britânico David Beckham, ex-jogador de futebol pelo Los Angeles Galaxy, e talvez futuro proprietário de um time de futebol na cidade.



GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Foto: Fernando Willadino



By the Pool

Um dos pontos mais bem frequentados por descolados e vips de todo o Brasil, a piscina do Il Campanario Villaggio Resort vai ganhar uma novidade: o restaurante Simple by the Pool. A cozinha do novo espaço é assinada pelo chef Rafael Campagnolo, que adaptou o cardápio do restaurante que comandava à beira-mar em Jurerê Internacional (Simple on the Beach) para se adequar ao conceito de pool lounge. A estreia aconteceu dia 4 de dezembro para convidados: clientes habitués do restaurante, hóspedes e proprietários do hotel, além da imprensa, que pode degustar as novidades em primeira mão, como o Tartar de atum (foto).



12 trabalhos...

Depois da recomposição do espaço interno do restaurante, retirando os pilares que ficavam no meio do salão e escorando o teto com vigas realinhadas, depois do deck sobre o mar e aperfeiçoamento do mesmo para que o cliente não sofresse com o vento sul, depois do tanque de depuração das ostras para que ficassem mais saudáveis para os clientes, depois da câmara fria, para não mais sofrer com a sazonalidade dos frutos do mar, depois da nova adega (subterrânea, abaixo do nível do mar) onde dispõe dos mais diversos vinhos para harmonizar com seus pratos, Jaime Barcelos chega ao fim de mais uma etapa com a nova fachada do Restaurante Ostradamus, no Ribeirão da Ilha. Com criação e supervisão do artista Jesus Fernandes, responsável por obras em várias igrejas de Minas, a nova fachada do restaurante levou seis meses para ser feita. O novo layout foi todo feito em ladrilhos da Eliane Revestimentos Cerâmicos.

Mão na massa:
O empresário
dublê de
restaurador,
Jaime Barcelos,
montando
quadro a
quadro, a
grande obra

Melhor custo-benefício

O que dizer de um restaurante que parece um antiquário e que serve menu degustação a partir de um grupo fechado: com uma entrada soberba de três queijos franceses, um primeiro prato com codorna ao vinho sobre spaghetini, segundo prato um contrafilé de cordeiro sobre rosti de aipim amarelo, e ainda como sobremesa uma surpreendente torta de maçãs verdes com calda de amora e sorvete de nata? Tudo isso com opção de escolha de vinhos importados ou nacionais pelo preço de loja! Essa foi a proposta e a parceria que envolveu o chef André Vasconcelos, do Bistrô Muito Além do Jardim (www.bistromuitoalemdojardim.com.br), no Beco dos Surfistas, e os empresários Eduardo e Fernando Araújo(D). Uma parceria de no mínimo muito bom sabor, gosto, e ótima para o bolso!



Top 30

Um seleto grupo de apreciadores e sommeliers foi agraciado com uma degustação no mínimo inusitada! No final de novembro, a importadora de vinhos Cantu realizou na Santa Adega Vinhos Finos a apresentação de 30 dos seus melhores rótulos. Brancos do Chile, Itália e Argentina foram parte de uma mesa também formada por pérolas da vinícola Ventisquero, tintos como o Herú e Enclave.

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



> ROTEIRO GASTRONÔMICO INTERNACIONAL

Miami para ser degustada

Capital da Flórida vai além de praias e shoppings e se rende à gastronomia impecável

Karin Verzibickas

Uma cidade de praia que recebe, há décadas, quase 10 milhões de turistas todos os anos deve ter lá seus encantos. E um deles certamente é a gastronomia. Miami é hoje uma praia cosmopolita que deixou para trás a fama de ser somente o refúgio de cubanos e mexicanos ilegais para se transformar no destino de milhões de turistas e investidores do mundo inteiro. Não é mais só de outlet e baladas que vive a capital da Flórida. Miami pulsa uma cultura mundial, que se reflete não só em museus e galerias de arte, hoje em profusão pela cidade, mas também na gastronomia. Se, num primeiro momento, os temperos caribenhos e sulamericanos enriqueceram a junk food americana, agora a cidade vive a invasão de outras tribos que têm levado sabores da Rússia, da Ásia, do interior da Europa e até

da África. Chefs consagrados estão colocando seu pé por lá e abrindo novas portas, desenvolvendo um nicho importante para o pulsante turismo e fazendo surgir experiências gastronômicas inigualáveis.

Confira alguns dos endereços que eu e meu marido conferimos na última viagem, no final de outubro, e veja o que descobrimos por lá. Mas, antes, só deixo aqui duas dicas importantes: primeira, planeje sua viagem e reserve ainda no Brasil os lugares que vai querer conhecer para não correr o risco de ser “barado no baile”; segunda, fuja dos “caçaturistas”, aqueles restaurantes da Ocean Drive. Eles não são tão baratos quanto promovem, e a comida é congelada e mal preparada. Se você gosta do astral, minha sugestão é: compre um drink do tipo 2x1 e então caminhe ao longo dos restaurantes para curtir o clima. Depois, pegue um táxi e vá a um restaurante de verdade.



Fuja dos caça-turistas na Ocean Drive, mas não deixe de bater pernas por lá



A magia da cidade que vê surgir uma cultura mundial pulsante e também uma nova gastronomia

No Carpaccio peça um... carpaccio!

O **Carpaccio** é um restaurante italiano clássico, instalado no boulevard externo do Bal Harbour Shops, o mais sofisticado da cidade. Já estivemos lá por três anos seguidos e o padrão do restaurante não muda: excelente atendimento, ambiente acolhedor, comida impecável e no melhor estilo confort food. Ele é aquele tipo de restaurante que não tem erro, sempre será uma boa indicação seja qual dia for.

Os pratos principais – à base de carnes, peixes e crustáceos – são preparados com esmero, alguns com 12 ou 14 horas de cozimento. Mas a melhor pedida está mesmo na entrada, e que seja um carpaccio! Eles têm cinco tipos a escolher, um melhor que o outro. Il Carpaccio Manzo, ou seja, de filé mignon, é servido em três versões: Arugola and Parmigiano (rúcula e queijo parmesão), Carciofi and Parmigiano (com alcachofra) e o meu preferido, Portobello and Parmigiano



Ele, na versão simples e deliciosa de rúcula e parmesão

(com cogumelos). Na versão Il Carpaccio Fish, eles usam o salmão com rúcula e parmesão e no swordfish (peixe espada) o prato é combinado com finas fatias de laranja, pimenta rosa, limão e azeite de oliva. O pão italiano quentinho que vem para acompanhar faz desta seleção de carpaccios um programa imperdível.

(9700 Collins Ave, Bal Harbour - Telefone: +1 305-867-7777 - www.carpaccioatbalharbour.com)

SeaSalt and Pepper, para ver e ser visto

Quer conhecer um lugar diferente, arrojado, ambiente top, na beira do canal, gastronomia super contemporânea e com uma atmosfera “para ver e ser visto”? Vá à mais nova sensação de Miami, o **SeaSalt and Pepper**. Frequentado por um público exigente, mas altamente descolado, o lugar é charmoso na essência. Foi todo conceituado num antigo galpão e ganhou uma decoração rústico-elaborada bem bacana. Por estar numa região de pescadores, o arquiteto Alberto de La Torre e o artista Carlos Bentancourt utilizaram mais de mil objetos de pesca e artesanato que encontraram ao longo do rio. Na parte externa tem uma varanda transada que dá para a margem NW do Miami River. É ali que chegam os ricos e famosos de super iates, já que o canal comporta embarcações de até 225 pés (pasmem!). Na noite que estávamos ali, dois mega-iates estavam ancorados e, em um deles, o serviço do restaurante foi todo feito a bordo.

O Seasalt é muito bem servido de pessoal. Maitres, garçons, recepcionistas e ajudantes por toda parte dão a impressão de que há um funcionário por cliente. Ninguém te deixa esperando. Legal também é dizer que, apesar do clima “balada chic”, e de ser frequentado por celebridades do tipo David Beckham, crianças são bem-vindas. Há um menu kids e elas ainda recebem, assim que chegam, giz de cera com livrinhos para colorir.

A gastronomia é outro ponto forte. A especialidade, claro, frutos do mar. Mas deu para sentir que eles navegam bem em todas as ondas. Antes de você pedir a entrada, chega à mesa uma schiacci-



Entre os mais de mil objetos garimpados ao longo do Miami River estão os lustres de vime, tradição dos pescadores locais

na quentinha de parmesão e oliva com creme de ricota, para abrir os trabalhos. Uma maravilha. De entrada pedimos uma espécie de salada caprese (Beef Tomato Burrata) e já ali deu para notar a ousadia da cozinha. O queijo vem todo empanado em panko, bem quente, sobre a cama de tomate e molho pesto. É uma explosão de sabores à primeira mordida.

Para o prato principal a minha escolha foi o Chilean Sea Bass, recomendado pelo maitre. O peixe vem numa cumbuca de ferro, onde é gratinado com batata e trufas. Divine! E meu marido foi de Costela de Cordeiro que só a aparência já é uma obra de arte.

Depois de viver todas essas delícias, lembro agora do porteiro, super simpático, que nos recebeu dizendo: “Welcome to the Seasalt and Pepper! The right place and the right time!” Ele tinha toda razão.

(422 NW North River Drive – Telefone: +1 (305) 440-4200 – seasaltandpepper.com)

Casa Tua, o *must to go* em South Beach

Até virar modinha nos blogs e entrar no roteiro das celebridades em Miami, o **Casa Tua** era só um restaurante italiano, sofisticado e elegante, no coração de South Beach. Hoje, Jennifez Lopez, Cameron Diaz e Leonardo Di Caprio concorrem por uma mesa. E olhe que o lugar não tem sequer uma placa indicando que ali tem um restaurante. É endereço para quem conhece os hits de Miami. Portanto, fica a dica: nesse restô faça a sua reserva antes mesmo de sair do Brasil, senão não rola.

O Casa Tua é considerado pela crítica gastronômica o melhor italiano de Miami. E não é por menos. O menu, que vem sendo lapidado nos últimos 30 anos pela família fundadora e que até hoje toca o negócio, é uma iguaria por si só. Os antepastos têm uma diversificação enorme: de polvo grelhado, passando por burratas e outros queijos até chegar ao caviar Petrossian. E à mesa, o garçom serve em ritmo non-stop, pãezinhos especiais, grissinis e foccacias recém saídos do forno.

A grande pedida, comprovada pelo amigo anfitrião que estava nos acompanhando, o Osvaldo Macedo, é um taglia-



Tiramisu Casa Tua, especialíssimo como o lugar

rini com cogumelos e trufas italianas. Meu marido escolheu outra massa e não menos gostosa: um raviolini com shitake e presunto parma. Para a sobremesa, não pude resistir ao famoso Tiramisu à moda Casa Tua. Fantástico, levíssimo e que leva um creme de chocolate inesquecível.

O que poucos sabem é que na parte superior deste sobrado da Avenida James, que abriga o Casa Tua, há um hotel boutique de mesmo nome e um clube privativo para grupos fechados. Balançou? Faça sua reserva.

(1700 James Ave, Miami Beach - Telefone: +1 305-673-1010 - casatualifestyle.com)

Juvia, alto astral na melhor vista de Miami

Ir ao Juvia é sempre uma experiência única. Não importa quantas vezes você já tenha ido. O ambiente é lindo. Ocupa a cobertura de um edifício em plena Lincoln Road, de onde se avista o mar e boa parte de South Beach e Miami Beach. O astral é sensacional. Djs tocando ao vivo numa área externa com deck e gente pra lá de bonita. A decoração chique, porém despretensiosa, de móveis amplos e confortáveis tem seu ponto alto num jardim vertical com mais de 30 metros de extensão. Do lado de dentro, separado apenas por uma divisória de vidro, o ambiente é mais techno e evidencia a cozinha em aço inoxidável e super equipada do restaurante, de onde se pode assistir aos chefs em sua coreografia mágica.

A comida tem um conceito oriental e contemporâneo. Cada prato parece ter saído de uma sessão de fotos diretamente para a sua mesa, de tão perfeita e metódi-



Sofisticação despretensiosa, debruçada sobre Miami Beach

ca que é a apresentação. Pequenas obras de arte que escondem sabores e aromas asiáticos, baseados em gengibre, tarê, wasabi... Difícil é fazer a opção no cardápio complexo e de difícil tradução, já que usa um inglês gastronômico rebuscado com ingredientes orientais não tão conhecidos. O menu é uma mistura harmoniosa das cozinhas regionais da Ásia preparadas com técnicas clássicas francesas e os sabores vibrantes e ingredientes da Amé-

The Cheesecake Factory, um clássico americano

Presente nas principais cidades dos EUA o The Cheesecake Factory também brilha em Miami com a mesma intensidade que o sol. São quatro restaurantes, nos principais shoppings da cidade. O cardápio, com produtos frescos e comida feita na hora, deixa cair por terra a impressão de se tratar de um fast food arrumadinho. Com mais de 200 opções de saladas elaboradas, pizzas, massas, pratos especiais com carnes, aves e frutos do mar, tem ainda uma seleção prime de hambúrgueres de cinema.

Nesta última viagem acabamos indo duas vezes ao Cheesecake, a primeira no Aventura Mall para um almoço rápido e na outra no fim de uma jornada no outlet Sawgrass Mills. Eu investi num clássico deles chamado Steak Diane e acertei em cheio. São Medalhões de Filé Mignon certificado, temperados com pimenta negra e um rico molho de vinho e cogumelos. O prato é servido com purê de batatas, cebolas grelhadas e um mix de folhinhas verdes para aliviar a consciência. Muito bom.

Os hambúrgueres são outra especialidade que deve ser considerada. De tão glamorosos ganharam na casa um cardápio especial só para eles: o Glam-



Cheesecake, a especialidade da casa, em mais de 50 versões

burguers. Há versões clássicas, veganas, old fashioned e até Kobe, feito à base de cogumelos.

Há ainda o cardápio que eles chamam de Skinnylicious, com opções leves de até 400 calorias para um pequeno almoço. São porções menores que do cardápio tradicional ou preparadas com alimentos menos calóricos. Excelente opção para quem não está podendo. E para quem está, a casa oferece nada menos que 50 tipos diferentes de cheesecakes e sobremesas especiais. Na semana que estivemos lá o hit era a Pupkin Cheesecake, em homenagem ao Halloween.

(4 endereços em Miami: Aventura Mall, Sawgrass Mills, Dolphin e Coconut Grove - veja cardápio em <http://www.thecheesecakefactory.com>)

rica do Sul e Flórida. A sensação é de que qualquer coisa que você escolher vai ser a melhor. Pelo menos comigo foi assim todas as vezes.

Desta última, pedimos de entrada um Sauteed Foie Gras, laminado com chutney de manga e abacaxi, uvas frescas e avelãs. Muito equilibrado, já que o toque doce evidencia ainda mais o sabor do Foie Gras. Como prato principal, acertei em cheio: Milk Fed Pork Confit, um confit de porco lindamente disposto sobre uma cama de repolho azedo, com shitake e um molho vitrificado de mel e gengibre. Róger, meu marido, também foi feliz com a sua es-

colha: Seared Tuna, que nada mais é que um atum levemente grelhado e cortado em lâminas, com uma salada de abacate e tomate e arroz jasmim. Destaque para o molho de cebola caramelizada em redução de shoyu. Combinação perfeita.

Ponto negativo? Sim. O atendimento. De tão presente, tão atencioso, tão intenso, fica chato. A menina que nos atendeu era insistente, ia à nossa mesa a cada três minutos, queria explicar muito sobre cada prato, falava demais e realmente incomodou.

(1111 Lincoln Rd, esquina com a Lennox - telefone +1 305-763-8272 www.juviamiami.com)

ACESSE ESTA MATÉRIA NO SITE WWW.IMAGENDAILHA.COM.BR E CONFIRA DICAS DE OUTROS RESTAURANTES QUE VALEM A PENA CONHECER EM MIAMI.

Os melhores vinhos, espumantes e serviços você encontra aqui



Eventos Personalizados . Escola do Vinho . Rótulos de 16 países . Equipe de Sommeliers

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



> P E R F I L

A majestade de Itaguaçu

Restaurante O Rei do Bacalhau salienta raízes portuguesas de Florianópolis

Sâmia Frantz

Já se passaram 21 anos desde que Augusto Silva, 61 anos, e Henriqueta Pina Cabral, 59 anos, deixaram a terra natal, Portugal, para atravessar o oceano e tentar a vida no Brasil. Das poucas coisas que trouxeram de lá, uma única ainda resiste ao tempo: as receitas de bacalhau que Henriqueta aprendeu com a mãe.

Ela não revela o segredo do preparo. Não diz nem de onde vem o peixe que usa para cozinhar. Mas suas receitas podem ser encontradas e provadas em um pequeno restaurante cravado no coração da Praia de Itaguaçu, de frente para o mar e para as pedras que dão vida à lenda das bruxas. É ali, numa continuação da via gastronômica de Coqueiros, no continente, que O Rei do Bacalhau coleciona clientes fiéis e apaixonados há 12 anos.

Tudo ali, dos Galos de Barcelos, a xales, quadros e fotografias, foi presente deles. Apesar do casal ser de origem portuguesa, são os clientes que decoram o local: viajam a Portugal e voltam cheios de presentes, como lembranças. No cardápio, 11 pratos de bacalhau típicos da terra dos açores estampam as especialidades da casa em preços que variam de R\$ 115 a R\$ 148 – os mesmos de 11 e 12 anos atrás, quando o restaurante abriu as portas pela primeira vez. Nenhum prato sequer saiu ou entrou no cardápio depois disso, com exceção das variações com polvo a lagareiro e camarão grelhado na manteiga e alho que são uma alternativa recente para os que



Fotos: Sâmia Frantz



Seu Augusto e dona Henriqueta comandam o restaurante, mas é ela a responsável pelo preparo do apreciado cardápio

O GRANDE SEGREDO

O lugar é pequeno, mas é aconchegante. A equipe não tem mais do que quatro pessoas: um garçom, uma ajudante de cozinha, Seu Augusto na administração e dona Henriqueta como cozinheira. Há 12 anos é ela quem prepara cada bacalhau que sai de dentro da cozinha do restaurante. “Esse é o meu segredo, o segredo da nossa casa. E segredo não se revela”, salienta.

Ela gosta e ela também sabe que é isto que ajuda a manter o restaurante aberto

preferem uma segunda opção. Os peixes vêm de um lugar especial, trazidos por uma importadora, mas o casal não revela de onde é. “Bacalhau qualquer um faz. Mas é isso que dá a nossa cara para o nosso produto”, diz Henriqueta, que ainda carrega o forte sotaque.

por tanto tempo: é o mais duradouro desde que desembarcaram no Brasil e passaram pelo Rio de Janeiro, Minas Gerais e Balneário Camboriú, até chegarem em Florianópolis e tentarem a vida com uma churrascaria em São José, um pequeno restaurante de pratos simples de bacalhau também em Itaguaçu e até vendendo bolinhos de bacalhau no Mercado Público e marmitas para restaurantes da cidade. Quando o dono do estabelecimento ao lado – uma fábrica de massas – anunciou que estava saindo dali, eles viram a oportunidade de apostar de verdade em um restaurante.

COROANDO O SUCESSO

O nome também nasceu por acaso. A família ainda escolhia como poderia batizar o restaurante, quando, certo dia, o filho mais novo sugeriu: “vou dizer um nome que ninguém vai falar, mas todo mundo vai gostar”. E complementou: “Rei do Bacalhau”. Ele tinha 5 anos e acertou em cheio: Henriqueta correu para desenhar o mascote que hoje estampa o cardápio do local – um peixe com uma coroa na cabeça – e o local nunca mais deixou de ser um sucesso. Hoje, aos 18, o filho – e toda a vizinhança da via gastronômica de Coqueiros – ainda vê crescer um dos mais tradicionais restaurantes tipicamente portugueses da capital. O Rei do Bacalhau fica na Avenida Desembargador Pedro Silva, 3.130, em Itaguaçu, e abre de segunda a sexta-feira a partir das 19h30min e para almoço e jantar aos sábados e domingos. Para as festas de Natal e Réveillon, o local aceita encomendas que devem ser escolhidas e retiradas na manhã do dia 24 ou do dia 31.



O local pequeno e aconchegante guarda lembranças trazidas pelos clientes diretamente de Portugal



Noite de Natal
elegante e
aconchegante
é na Bite Pijamas





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

> RECEITAS

Natal de chef

André Vanconcelos facilita a ceia de Natal dos nossos leitores e ensina receitas exclusivas para a data

Da redação

Já são tantas as demandas para esta época do ano: presentes, organização da casa para as festas, metas para o ano novo que está quase chegando... E você já pensou no que preparar para a ceia de Natal? A gente

sim. E pedimos uma ajuda especial ao chef André Vasconcelos, do Bistrô Muito Além do Jardim, que ensina receitas de duas ceias completas para o Natal.

serviço

www.bistromuitoalemdojardim.com

CEIA 1

Bacalhau ao azeite com azeitonas portuguesas, purê rústico de abóbora e alho assado

Ingredientes: 10 postas de bacalhau dessalgados cortadas em metades, 1 xícara de azeitonas portuguesas, azeite de oliva extra virgem a gosto, tomilho a gosto, pimenta branca moída na hora, 1 abóbora moranga grande, sal a gosto, pimenta tabasco a gosto, noz moscada ralada fresca a gosto, dez cabeças de alho, açúcar para salpicar.

Modo de preparo do bacalhau: Tempere as postas com a pimenta do reino e doure-as rapidamente em frigideira bem quente. Coloque em uma assadeira alta o bacalhau salpicado com tomilho, as azeitonas e regue com

azeite. **Modo de preparo do alho assado:** corte o topo das cabeças de alho e em uma chapa de ferro, toste-os até formar uma crosta preta. Coloque na mesma forma do bacalhau, salpique açúcar e regue com azeite. Cubra a forma com papel alumínio e reserve. **Modo de preparo do purê de abóbora:** Lave bem a abóbora e embrulhe em papel alumínio. Leve

ao forno baixo por cerca de duas horas ou até conseguir perfurar a abóbora facilmente com um palito. Deixe amornar. Desembrulhe a abóbora e tire toda a polpa separando as sementes e a casca. Coloque-a em uma panela de fundo grosso e tempere com sal, pimenta tabasco, noz moscada e azeite a gosto.

Montagem: Leve o bacalhau ao forno por meia hora antes de servi-lo. Depois, coloque-o em uma travessa guarnecido com azeitonas, purê de abóbora, ramos de tomilho e alho assado.



CEIA 2

Peito de peru recheado com lingüiça Blumenau, risoto de mini-arroz ao marcarpone e ervas da horta com farofa de maracujá

Ingredientes: 2 peitos de peru desossados, 2 lingüiças "Olho" sem pele, 200 gramas de manteiga gelada em cubinhos, 1 maço, só folhas, de basílico, 10 fatias de bacon defumado, sal e pimenta do reino à gosto, 1 quilo de mini-arroz, 2 alhos poró em cubinhos, 2 xícaras de mascarpone, 1 xícara de ervas da horta picadas, óleo de canola, sal, pimenta moída e noz moscada a gosto, suco restante do assado coado, 1 maracujá grande (suco e sementes separados), 1 cenoura cortada em cubinhos, 4 jilós verdes cortados em cubinhos, 1 banana da terra cortada em cubinhos, farinha de milho branca ou de mandioca flocada, azeite de oliva extra virgem, sal e açúcar a gosto.

Modo de preparo do peru: abra o peito de peru como uma manta e tempere-o com sal e pimenta moída na hora a gosto. Salpique sobre ele o maço de basílico e a manteiga. Coloque a lingüiça no centro e feche a manta como um rocambole. Coloque sobre uma folha de papel alumínio as fatias de bacon e disponha o peru sobre elas. Enrole o peru no papel alumínio pelo menos umas quatro vezes fechando-o como uma bala. Deixe descansar por duas horas. Leve ao forno baixo por uma hora. Deixe amornar e desembrulhe reservando o suco. Coloque em uma assadeira e reserve.

Modo de preparo do risoto: cozinhe o arroz em água salgada abundante e escorra-o quando estiver ao ponto, is-

to é, um pouco rígido. Em uma frigideira refogue o alho poró no óleo de canola e quando estiver transparente acrescente o mascarpone sem levantar fervura. Acrescente as ervas e por fim o arroz cozido. Tempere e sirva.



Modo de preparo da farofa: Cozinhe a cenoura com o suco do assado acrescentado água se necessário. Cubra o fundo de uma frigideira larga e de fundo grosso com azeite e doure o jiló, a banana e as sementes de maracujá. Acrescente a cenoura com o caldo e o suco de maracujá. Salpique açúcar a gosto e deixe reduzir um pouco. Acrescente a farinha flocada e tempere com sal a gosto. Coloque azeite se a farofa ficar seca.

Montagem: Leve o peru ao forno alto para dourar e corte-o em fatias. Coloque em uma travessa sobre a farofa e ao lado disponha o risoto enfeitando com ervas frescas.



CONDICIONADOR
DE AR SPLIT
9000 BTUS FRIO 945W
KOMEKO PRINCESS
1073010003

R\$ 1.090,00
UND.

GARANTIA
DE 2 ANOS



SANTARITA
ILUMINANDO SUA VIDA

48 4002-4600

www.SANTARITA.com.br

Ofertas válidas até 31/12/2014 ou enquanto durar o estoque. Fotos meramente ilustrativas. Preços e promoções válidas somente para as lojas de Santa Catarina.

> NOVO POINT

O bom filho a casa torna

Tradicional casa de sucos de Floripa, Fruto da Ilha reabre suas portas em novo endereço



Foto: Marco Cezar

Da redação

O nome já é conhecido, mas o espaço está totalmente renovado. Por onze anos o Fruto da Ilha ocupou um pequeno espaço em frente ao antigo El Divino Club, na Avenida-Beira Mar Norte, mas suficiente para se tornar uma das casas de suco mais conhecidas da cidade. Point da galera que curte uma alimentação saudável e saborosa, reabriu recentemente suas portas na rua Bocaiúva, bem em frente ao Beiramar Shopping.

Além dos sucos variados, carros-chefes da casa, o cardápio é repleto de outras delícias, como cafés, empanadas, tortas integrais e sandu-



O cardápio traz diversas opções saudáveis, como a salada de frango, e os sucos, carros-chefe da casa

íches naturais. Pra começar bem o dia, uma das novidades é o combo de café da manhã, com ovo mexido, misto quente, café médio ou suco de laranja. Para o almoço, opções bem leves como as saladas com frango ou peito de peru e omeletes são a pedida ideal para saciar a fome sem descuidar da saúde.

O ESPAÇO

O Fruto da Ilha está maior, recebeu cores vivas, como o verde e toques em madeira e folhagens, que deixam o local com a cara da cidade. Em uma localização privilegiada e de fácil acesso, o ambiente é ideal para um lanche rápido ou refeições leves com a família e amigos. O espaço interno é climatizado e a área externa possui um deck confortável com vista par a rua. Ambos os espaços possuem televisores que transmitem esportes ou musicais.

Para trazer ainda mais identidade para a casa, o Fruto da Ilha receberá em breve ações que já eram feitas há alguns anos, como o mural com fotos dos frequentadores e o "suco da galera", quando os clientes mais assíduos inventavam sucos que ganhavam seus nomes e faziam parte do cardápio. Uma ótima maneira de manter viva uma história de sucesso.

SERVIÇO:

Fruto da Ilha

Rua Bocaiúva - 2391 - Centro (em frente ao Beiramar Shopping)
Fone: 3028-8884
Horário de atendimento: segunda a sexta das 9h às 22h;
aos sábados das 9h às 21h.

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

CRAVO E CANELA LINGERIE



Escolha sua lingerie para as festas de final de ano na Cravo e Canela. Marcas: Fruit de La Passion, Miss Victoria, Under.Co, Any Any e muito mais. Linhas Maternidade, masculina, feminina e infantil

Cravo e Canela Lingerie

Rua Maestro Tullo Cavallazzi, 20/loja 3
Próximo ao Beiramar Shopping
Telefone: (48) 3028-5710



auto images

VERSATILIDADE
Tecnologia em
detalhes

• Página A5



Novo HR-V, da Honda, está em evidência



Foto: Hermann Byron

O JOVEM CINQUENTÃO

Nova geração do Mustang é mostrada pela primeira vez no Brasil

O dia 17 de abril de 2014 marcou o 50º aniversário de lançamento do modelo original. Para celebrar, todos os modelos 2015 trazem um emblema no painel com o logotipo do cavalo galopando e os dizeres: "Mustang - Since 1964"

> NOVIDADES

A nova geração da Ford

Modelos esportivos e SUV's são alguns dos focos da montadora para 2015

Hermann Byron

O 28º Salão Internacional do Automóvel trouxe diversas informações e tendências sobre o mercado. Além do viés econômico, como visto na edição anterior do caderno Auto Imagem, com as marcas apresentando aos jornalistas os vultosos investimentos feitos em fábricas no Brasil, algumas inaugurando novas instalações e outras, como a Honda, em fase de ampliação da existente. Outra tendência clara deste mercado é o aumento da participação dos SUV's (Sport Utility Vehicles). Praticamente todas as marcas apresentaram um veículo deste segmento. A seguir iremos apresentar alguns dos modelos que serão disponibilizados para venda neste final de 2014 e início de 2015.

A Ford levou ao Salão uma mostra completa, com lançamentos, tecnologias exclusivas, novidades internacionais e toda a sua linha de carros globais presentes no Brasil. No total, a marca expôs 29 modelos, incluindo a linha completa do Novo Ka, com as versões 1.5 hatch e 1.0 sedã, e o Mustang de nova geração, exibido pela primeira vez no Brasil nas versões V8 fastback e conversível. Outras atrações são carros-show a partir do EcoSport, o Edge Concept e a estreia do Fusion 2015 com o inédito cinto de segurança traseiro inflável, inovação mundial na área de tecnologia.

NOVA GERAÇÃO

O Novo Mustang é exibido no modelo topo de linha, GT, com carrocerias fastback e conversível e motor V8 de mais de 440 cv. O esportivo combina linhas musculosas e tecnologias inovadoras que levam o mito a um novo patamar. As novidades incluem uma carroceria mais baixa



Fotos: Divulgação

O esportivo foi exibido no modelo topo de linha, GT, com carrocerias fastback e conversível e motor V8 de mais de 440 cv

e mais larga, com redução da altura do teto e para-lamas traseiros mais largos, para-brisa e vidro traseiro mais inclinados. Um dos carros de maior sucesso da história da indústria automotiva mundial, o Novo Mustang combina linhas musculosas e tecnologias inovadoras que levam o mito a um novo patamar, valorizando a essência do seu design clássico. Os avan-

ços de engenharia incluem carroceria com uso extensivo de aços de alta resistência e alumínio para reduzir o peso e aprimorar a dinâmica e suspensões dianteira e traseira totalmente independentes. Recém-lançado nos Estados Unidos, ele ocupou lugar de destaque no estande da Ford no Salão.



THE BEAUTY

LUXO E ESPORTIVIDADE

A marca, além de lançamentos traz criações especiais e um conceito de grande repercussão mundial. O Edge Concept antecipa as tendências de design e tecnologia do

futuro modelo de produção do crossover de luxo. Há também três carros-show do EcoSport que mostram a capacidade, versatilidade e possibilidades de customização do utilitário esportivo líder de mercado. A versão Storm, inspirada na picape F-150 Raptor, foi criada para transmitir força e poder, a começar pela grade de perfil agressivo. A pintura na cor "Storm Blue", com detalhes em preto e prata, é aperfeiçoada por grafismo especial nas laterais. Os pneus lameiros com protetor dianteiro reforçam seu perfil off-road.

Os outros dois modelos criados pelo departamento de Design da América do Sul seguem o tema "Beauty and The Beast", destacando o contraste entre luxo e esportividade. O Beauty faz uma releitura do veículo com proposta sofisticada e urbana. Essas características são destacadas pela pintura especial em cobre fosco metálico "Stardust Copper", com grafismos e detalhes contrastantes, teto preto, faróis de neblina em LED e rodas de 18" com pneus de perfil baixo 235/40 R18. O interior traz quatro bancos individuais em estilo poltrona revestidos em couro, telas de DVD nos encostos e central multimídia com GPS.

A versão The Beast realça a esportividade do EcoSport, com carroceria branca perolizada "Speed White", detalhes contrastantes em azul e laranja, grade dianteira de três barras, faróis de neblina com quatro LEDs e rodas aro 18" com pneus 235/60 R18. A entrada de ar no capô transmite força, assim como a iluminação adicional de LEDs no teto. O interior claro e tecnológico tem central multimídia com GPS e suportes para bicicletas no lugar dos bancos traseiros.

THE BEAST



STORM BLUE



Os novos modelos EcoSport mostram capacidade, versatilidade e possibilidades de customização, como as pinturas em cores exclusivas

> **T E C N O L O G I A**

Versatilidade aguçada

Novo modelo da Honda, HR-V reúne de forma inédita os pontos fortes de veículos de diversos segmentos da marca

Fotos: Divulgação

Da Redação

A Honda Automóveis do Brasil levou para o 28º Salão Internacional do Automóvel de São Paulo inovações, tecnologias e muitos lançamentos. No estande desenvolvido com base no conceito de sofisticação e linhas geométricas, a marca fez a avant première do HR-V, novo veículo nacional da marca, além de antecipar o renovado CR-V 2015 e reafirmar o retorno do Civic Si ao Brasil.

HR-V: O LANÇAMENTO NACIONAL

Concebido para exceder as novas demandas dos consumidores, o novo HR-V reúne de forma inédita as qualidades e os pontos fortes de carros de diversos segmentos, com um posicionamento inovador. Ele chega ao Brasil para ampliar o portfólio da companhia e será produzido na fábrica de Sumaré (SP). Seu design aspiracional apresenta de forma única as linhas características de um cupê esportivo combinadas à força e postura robusta de um SUV, com um tamanho ideal de carroceria.

Em seu interior, o espaço, o conforto e a praticidade são pontos fortes. O HR-V permite acomodar até cinco passageiros e uso extensivo do compartimento de carga. A versatilidade do interior é garantida por meio da adoção do sistema ULT de adaptação dos assentos. O início das vendas do novo modelo está marcado para o primeiro trimestre de 2015.



Com design marcante e alto nível de sofisticação, o HR-V chega ao Brasil no primeiro trimestre de 2015, equipado com motor 1.8 i-VTEC e transmissão CVT

O renovado CR-V 2015 passou por alterações significativas que o deixaram alinhado com a nova identidade visual da Honda



Em dezembro, você vai ficar mais perto do seu Audi.

**A3 Sedan
A3 Sportback
Turbo 2015**
60% de entrada
**+ 18x
Taxa Zero**

20 anos Audi do Brasil

- ▶ Motor Turbo FSI com 122 cv de potência
- ▶ Câmbio S Tronic
- ▶ Volante multifuncional com shift paddles
- ▶ Tela MMI retrátil de 5,8 polegadas
- ▶ Faróis bixénon com LEDs

Eleito o melhor carro do mundo.*

**Q3 2.0
Turbo 2015**
A partir de
R\$ 137.300

**Dezembro:
última
chance antes
do aumento
do IPI.**

- ▶ Motor Turbo FSI com 170 cv de potência
- ▶ Transmissão S tronic de 7 velocidades
- ▶ Tração integral quattro®
- ▶ Volante multifuncional com shift paddles

O líder de vendas da categoria SUV premium.**

Todos juntos fazem um trânsito melhor.

GRUPO Breitkopf Audi Center Criciúma - Av. Gabriel Zanette, 1480 - CEP 88815-075 - Telefone: (48) 3443-6664
breitkopf.com.br/audi Audi Center Florianópolis - Rua General Eurico Gaspar Dutra, 558 CEP 88075-100 - Telefone: (48) 3240-5040

www.audifinance.com.br. Ofertas válidas nas Concessionárias Audi Autorizadas, para veículos básicos e custo de frete incluso até a concessionária até 31/12/2014 ou enquanto durar o estoque nacional de 10 unidades. Q3 Attraction - (código 8U808Y), ano/modelo 14/15, zero-quilômetro. Preço à vista a partir de R\$ 137.300,00. A3 Sedan 1.4 Attraction - (código BVSABG (WS8/ZZS)) e A3 Sportback, código BVAABG/WS8/ZZS), ano/modelo 14/15, zero-quilômetro. Preço à vista a partir de R\$ 97.950,00 ou financiamento pela Audi Finance, operado pelo Banco Volkswagen, com entrada de R\$ 58.770,00 + 18 prestações mensais de R\$ 2.235,55. Primeira prestação com vencimento em até 30 dias. Taxa de juros: 0% a.m. e 0% a.a. Total da operação: R\$ 99.017,18. CET para esta operação: 3,47% a.a. Capitalização de juros mensal. IOF e cadastro incluso no cálculo das prestações e no CET. Os custos de registro de contrato serão aplicados de acordo com o DETRAN de cada Estado ou autoridade estadual competente para realização do registro. A critério do cliente, no caso de inclusão dos custos de registro de contrato e demais despesas decorrentes deste no financiamento, os valores deverão compor o CET e serão informados ao cliente previamente à contratação. Condições válidas apenas para venda de varejo. Esta oferta não é válida para vendas de Veículos a Empregados ou para negócios realizados pelo canal de Vendas Corporativas. *Eleito o melhor carro do mundo pelo prêmio World Car of the Year 2014. **Venda acumulada de small SUV 2014 Brasil. Para mais informações, consulte uma Concessionária Audi Autorizada. Crédito sujeito a aprovação. SAC: 0800 770 1926. Acesso às pessoas com deficiência auditiva ou de fala: 0800 770 1935. Ouvidoria: 0800 701 0000. Central de Relacionamento Audi Concierge: 0800 777 2634. Plano de financiamento sujeito a aprovação de crédito.

> G L A 4 5

SUV esportivo da Mercedes-Benz AMG

Versão esportiva do mais novo SUV da marca traz o motor de quatro cilindros mais potente do mundo

Da redação

Foto: Divulgação

O GLA 45 AMG 4MATIC foi uma das estrelas do estande da Mercedes-Benz no Salão do Automóvel de São Paulo. A mostra automotiva marcou a chegada ao Brasil da versão esportiva do GLA, o SUV da nova geração de veículos da marca.

O modelo combina os predicados dos SUVs da Mercedes-Benz com o alto desempenho que caracteriza os veículos que levam a assinatura AMG. Isto inclui o motor de quatro cilindros de série mais potente do mundo - dois litros turbo com 360 cv - o câmbio AMG SPEEDSHIFT DCT de sete velocidades e o sistema 4MATIC de tração integral variável - um pacote capaz de proporcionar uma performance comparável aos mais renomados superesportivos. O GLA 45 AMG chega a 100 km/h em apenas 4,8 segundos e tem velocidade máxima, limitada eletronicamente, de 250 km/h.



O esportivo GLA 45 faz de 0-100 km em 4,8 segundos

ESTILO, DINAMISMO E INDEPENDÊNCIA

O modelo chega ao País para aumentar a linha de SUVs da marca esportiva que já conta com o ML 63

AMG, GL 63 AMG e G 63 AMG. A Mercedes-AMG oferece, assim, a linha mais diversificada de utilitários esportivos entre as marcas premium de alta performance.

O novo integrante da família do GLA possui nada menos que 265 kW (360 cv) de potência e torque máximo de 450 Nm. A densidade de potência de 133 kW (180 cv) por litro coloca o motor turbo de alto desempenho da AMG no mesmo nível dos mais potentes superesportivos. "Ele foi concebido para os amantes de automóveis com estilo, dinamismo e independência. Atender à grande variedade de anseios dos clientes sempre foi um dos pontos fortes da Mercedes-AMG", afirma Dimitris Psillakis, diretor geral Automóveis da Mercedes-Benz do Brasil.

O motor turbo AMG conta com injeção direta de gasolina com aspersão controlada pelos injetores piezelétricos posicionados ao centro nas quatro câmaras de combustão. A combinação da injeção múltipla de combustível e ignição por múltiplas faíscas otimiza a utilização da gasolina e aumenta substancialmente a eficiência termodinâmica, reduzindo emissões.

**SOU +
CITROËN**

Mais tecnologia, mais design
e mais conforto pra você.

CITROËN
AIRCROSS 2015
TENDANCE 1.6 FLEX START

A PARTIR DE
55.790
À VISTA

• MOTOR 1.6 FLEX START COM 122 CV • SUSPENSÃO ELEVADA • VISUAL OFF-ROAD COM ESTEPE NA TRASEIRA
• CD/MP3 PLAYER COM BLUETOOTH E ENTRADA USB • BARRAS LONGITUDINAIS NO TETO • SENSOR DE ESTACIONAMENTO TRASEIRO E MUITO MAIS!



**SOU +
AVENTURA**

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CITROËN

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

1-Preço à vista, não inclui pintura metálica, seguro e opcionais. Citroën AirCross Tendance 1.6 Flex Start 14/15 com valor à vista de R\$ 55.790,00. Oferta válida até 10/12/2014 ou enquanto durarem os estoques. Imagens Ilustrativas.