/imagemdailha 5.500 www.imagemdailha.com.br Ano 20 • Número 359 • Florianópolis, SC • 1ª Quinzena de Novembro de 2015

JORNAL imagem® DA ILHA
20 anos

guia Gastronômico

FAVORITOS

Os eleitos

• Página G6

Foto: Renato De Souza

Saiba quem são

Foto: Arquivo Imagem da Ilha

A TEMPORADA NA ILHA

Ações para o verão prometem mais conforto

• Página 5

Para moradores e turistas: novos equipamentos nas praias e obras finalizadas

Música

Chicago Connection

A terceira edição do Festival Chicago Connection contará com a presença do bluesman Linsey "Hoochie Man" Alexander. No ano passado Linsey, que já tocou com nomes como B.B. King, Bobby Rush, Little Milton, Buddy Guy, entre outros, entrou oficialmente para o "Chicago Blues Hall of Fame", como uma das lendas do gênero. Nos dias 13/10, no Divino Gastro Club, em São José, e 15/10, no Teatro Ademir Rosa, em Florianópolis. Os ingressos estão à venda nos locais de apresentação e no site Blueticket. Mais informações: www.chicagoconnection.com.br.

Exposição

Extremos e Escrito

Em Extremos, Tereza Bossler questiona o ritmo com que levamos a vida. Já em Escrito, Maíra Dietrich fará desenhos diretamente sobre as paredes da Fundação, compondo planos que se sobrepõem e remetem ao "desaparecimento" de uma página. Até 20/11, de segunda a sexta-feira, das 12h às 19h, na Fundação Cultural Badesc. A entrada é gratuita. Mais informações: 3224 8846.

Humor

Portátil

Portátil é uma obra de improvisação com os atores Gregório Duvivier, João Vicente de Castro, Luis Lobianco e Marcio Ballas, do canal Porta dos Fundos. Cada espetáculo parte de uma entrevista com a plateia
que dá origem a uma peça inteiramente improvisada. Dias 14/10, às 21h; e 15/10, às 20h, no Teatro Pedro Ivo. Os ingressos estão à venda no site Blueticket. Mais informações: 3665-1630.

Congresso

Psiquiatria atual

Abordar a psiquiatria no mundo contemporâneo para desmistificar diversos temas inerentes à área. Esse é um dos objetivos da 33ª edição do Congresso Brasileiro de Psiquiatria (CBP), que a Associação Brasileira de Psiquiatria (ABP) promove em Florianópolis. Além de apresentar temas relacionados à saúde mental em seus múltiplos aspectos com a participação de mais de 50 conferencistas internacionais e cerca de 300 nacionais, o evento terá também uma ampla discussão sobre corrupção. Até 07/11, no Centrosul. Mais informações: www.cbpabp.org.br.

Show

Floripa Instrumental

O Floripa Instrumental traz nomes consagrados da música, como o baixista Thiago Espírito Santo, a pianista Silvia Goes e o bandolinista Fábio Peron, na abertura; e o duo Nailor Proveta (clarinetista e saxofonista) e Alessandro Penezzi (violonista), no encerramento de domingo, com o show Velha Amizade. O festival aposta em novos talentos e traz, no sábado, 14, o multi instrumentista Pedro Martins. Nos dias 13/11, a partir das 21h; 14/11 e 15/11, a partir das 16h, na Freguesia do Ribeirão da Ilha. O ingresso é gratuito para os shows principais. Colaborações podem ser doadas por meio do link: www.kickante.com.br/campanhas/floripa-instrumental-2015. Mais informações: www.facebook.com/FloripaInstrumental.

> CARTA AO LEITOR

Prezados leitores,

Esse outubro foi drástico para o Estado. Um dos meses mais críticos do ano veio com tempestades

violetas, muitos desalojados, mas poucas mortes. Isto graças ao trabalho eficiente e preventivo da Defesa Civil. Ainda assim foram muitos prejudicados. A Udesc está realizando uma campanha para o atendimento destes necessitados e nós, do Imagem da Ilha, estamos divulgando esta importante ação com matéria na página 6 desta edição. Pedimos aos que puderem ajudar, que ajudem com o que for possível, pois as necessidades básicas são muitas. Ironicamente, o contraponto alegre desta triste realidade já se aproxima. A temporada turística, nossa matéria de capa, promete.

Com dólar e euro nas nuvens, a tendência do brasileiro é procurar destinos nacionais no verão. Segundo informações, a região Nordeste, com sol garantido, já tem diárias lotadas para a próxima estação. E nós por aqui torcendo para o retorno do Astro Rei. Que venha, e rápido, para animar paulistanos, mineiros e cariocas a virem desfrutar Santa Catarina e suas belezas naturais.

O Guia Gastronômico tem muitas novidades. A começar pela entrega dos diplomas aos eleitos do concurso "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos". O evento realizado no S7 Coworking, um espaço bacana para trabalho compartilhado, reuniu vários campeões de outras edições do concurso e novas caras também. Confiram em nossa matéria de capa do caderno.

No Auto Imagem, uma surpresa! Antecipamos a chegada do novo Citroën C4 Picasso. Apresentado no salão do automóvel em São Paulo, o importado finalmente chega às revendas com muitas novidades.

Uma boa leitura!

Hermann Byron

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

TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.500 Assinantes

Direção geral: Hermann Byron Neto - **Edição**: Gabriela Morateli Giordani - **Textos**: Gabriela Morateli Giordani, Urbano Salles - **Conselho editorial**: Hermann Byron Neto, Gabriela Morateli Giordani e Urbano Salles - **Diagramação**: Edson Egerland - **Jornalista responsável**: Gabriela Morateli Giordani (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.

Instituto Verificador de Comunicação IVC
EM PROCESSO DE FILIAÇÃO

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)
SC 401: Café Cultura e Café Francoise
Jurerê Internacional: Doce de Pelotas (Jurerê Open Shopping)
Itacorubi: Mercado São Jorge

> DESTAQUE

Últimos ajustes

Imagem da Ilha está em processo de filiação ao IVC

Foto: Reprodução

***No caminho:** A página 2 traz um selo indicando que o jornal está em processo de filiação*

Da redação

Em vinte anos de existência, o *Imagem da Ilha* tornou-se referência em Florianópolis como o único jornal impresso a ser entregue gratuitamente e de forma direcionada: na casa e com o nome do leitor. Com a conquista de novos parceiros a cada ano, é preciso acrescentar novos desafios à rotina, e isso foi feito há aproximadamente um ano, quando o Imagem decidiu afiliar-se ao IVC – Instituto Verificador de Comunicação. Mas como isso não é uma tarefa fácil, nesse período uma equipe muito envolvida arregaçou as mangas para atingir esse objetivo, que hoje falta pouco para ser atingido.

O IVC é responsável por conferir se são verdadeiras as informações de entrega passadas pelo veículo de comunicação. No caso do *Imagem da Ilha*, que é gratuito, é preciso que os zeladores de todos os condomínios aonde as edições quinzenais são entregues – são cerca de 450 prédios, num total de mais de 9 mil moradores – assinem um termo para comprovar o recebimento.

E como há pontos avulsos (expositores), como no Café Doce de Pelotas, em Jurerê Internacional, Mercado São Jorge, no Itacorubi, Café François, na SC-401, Boston Café e Restaurante Mirantes, na Beiramar Norte, os responsáveis por estes locais também precisam assinar o recebimento dos exemplares. Somente após todos os "aceites" assinados pelos zeladores e protocolos de entrega dos avulsos recebidos e conferidos pelo auditor do IVC, o jornal está apto a oficialmente veicular o carimbo do intituto.

"Decidimos buscar o IVC inicialmente porque ele dá credibilidade ao que você fala", destaca o diretor Hermann Byron. Ele salienta que essa confiança é necessária principalmente para as agências de publicidade, quando apresentam o veículo como opção de comunicação aos seus clientes. Em Santa Catarina, apenas 17 jornais impressos possuem o selo do Instituto verificador, sendo dois deles em Florianópolis. O *Imagem da Ilha* é o terceiro.

VISITA TÉCNICA

Em contato direto com a sede do IVC, que fica em São Paulo (SP), o *Imagem da Ilha* sugeriu que um auditor se deslocasse até sua sede, na rua Bocaiúva, para que conferisse pessoalmente essa entrega diferenciada em Florianópolis. No dia 3 de setembro, um funcionário do Instituto chegou à cidade e acompanhou durante dois dias ,"in loco", o processo de entrega do jornal, desde a etiquetagem, o manuseio e preparação para a distribuição de uma edição. "Aqui em Florianópolis, ele pode acompanhar tudo, e inclusive fez uma pesquisa nas ruas, perguntando aos zeladores sobre a entrega nos prédios. Aí teve subsídio para realizar um aferimento real do veículo", completa Hermann Byron.

Em posse de todos estes dados, e depois da visita, o técnico do IVC pode continuar a auditoria do veículo. Esse foi um processo realizado durante todo o mês de setembro. A partir de outubro o jornal começou a veicular o selo do IVC "Em processo de Filiação", na página 2.

> COLUNA POLÍTICA

RaulSartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Ex-destino gay

Ao contrário de várias outras pesquisas, uma que acaba de ser realizada pelo jornal "O Estado de S. Paulo", sobre os destinos mais procurados pelo público LGBTT (Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis e Transgêneros) não tem mais Florianópolis nas primeiras preferências. À sua frente estão São Paulo, Rio de Janeiro, Búzios, Fortaleza, Porto Seguro, Salvador, Recife e Juiz de Fora.

Álcool nas escolas

Pelo decreto 385, a lei estadual que proíbe a venda e consumo de bebidas alcoólicas no ambiente físico das escolas públicas e privadas de ensino fundamental, médio, superior e profissionalizante de SC ganhou uma flexibilização. Pelo decreto, as escolas podem disponibilizar seus espaços para a realização, sem fins lucrativos, de festas comunitárias, beneficentes e eventos esportivos, entre outros, nos dias em que as escolas não têm atividades normais, com dispensa da restrição quanto à venda de bebidas alcoólicas.

Preparo

Não aconteceu toda aquela tragédia que se previa, mas é fato, dos mais auspiciosos, que o Estado de SC mostrou nos últimos dias estar efetivamente preparado para enfrentar as consequências de eventos climáticos anormais. A Secretaria de Estado da Defesa Civil fez um trabalho de primeira linha. Também serviu para revelar a importância do ainda desconhecido Fundo da Defesa Civil, que tem uma reserva de aproximadamente R$ 30 milhões anuais.

Foto: Reprodução

Caça fantasmas

É alvissareira e serve de alerta para casos parecidos em SC – e os há, sim – a noticia de que dois ex-servidores da Câmara de Vereadores de Guaraciaba, que recebiam salário sem trabalhar, vão ter que devolver tudo que receberam. Tiveram seus bens indisponíveis no valor de R$ 631 mil. O mesmo ocorreu com oito vereadores, que quando exerceram a presidência do Legislativo, permitiram a improbidade, no valor de 405 mil. Cabe recurso.

Mais saúde

A deputada Carmen Zanotto (PPS-SC) apresentou seu parecer à proposta de emenda à Constituição 1/15, que eleva o valor mínimo a ser aplicado pela União em saúde. O percentual será de 15% da receita corrente líquida no ano seguinte à promulgação da emenda constitucional derivada da PEC, 16% no segundo ano, 17% no terceiro, 18% no quarto e 18,7% a partir do quinto. A PEC teve respaldo do movimento Saúde +10.

Contenção

O Judiciário estadual é o primeiro a decidir, de fato, por medidas de contenção de gastos para fazer frente ao quadro econômico difícil. Projeções indicam que encerrará 2015 com cerca de R$ 100 milhões a menos do que o inicialmente previsto em seu orçamento. Por conta desse quadro, o TJ-SC está suspendendo despesas por pelo menos 60 dias.

Lixões

O Plenário da Câmara dos Deputados manteve a prorrogação do prazo, agora até 2018, para municípios acabarem com os lixões e criarem aterros sanitários. O prazo anterior era 3 de agosto de 2014 e o único Estado a cumpri-lo, eliminando todos os aterros sanitários, foi SC.

Referência

Pode ser referência para decisões futuras a tomada pelo TJ-SC ao determinar a internação de uma adolescente flagrada pela quinta vez traficando drogas na Capital. Sempre, em tais casos, o normal seria aplicar medidas socioeducativas de prestação de serviços à sociedade e liberdade assistida por certo período.

Escolha a fazer

Deputados governistas sugeriram ao governador Raimundo Colombo que primeiro melhore a infraestrutura do Estado para depois, se possível, salvar a ponte Hercílio Luz.

Cabide, de novo

As secretarias regionais têm sido alvo crescente de críticas por serem, em sua grande maioria, um cabide de empregos. Há exemplos crassos disso nas SDRS de Joinville e Mafra. A primeira gastou R$ 6 milhões com pessoal e encargos em 2014, e investiu R$ 1 milhão. Na de Mafra, pessoal e encargos custaram R$ 4,9 milhões e os investimentos chegaram a apenas R$ 684 mil.

Empresa em casa

Por unanimidade, o plenário da Câmara dos Deputados aprovou projeto do deputado Mauro Mariani (PMDB-SC), que autoriza os microempreendedores individuais (MEI) a utilizar a própria residência como sede para o exercício da atividade. O texto segue para análise do Senado.

Crescimento negativo

SC deverá apresentar um crescimento negativo de -2% neste ano, segundo projeção divulgada pelo banco Santander. Entre as 27 unidades da federação, só o Pará deve fechar 2015 ano com PIB estagnado. Para os vizinhos Rio Grande do Sul e Paraná a previsão é de -2,6% e -1,7%.

Idade mínima

A proposta de redução da idade mínima para o trabalho, de 16 para 14 anos, em discussão no Congresso Nacional e com a simpatia da maioria da bancada catarinense, já tem reações fortes por aqui. Empunha a bandeira contrária a desembargadora do TRT-SC Maria de Lourdes Leiria, gestora regional do Programa de Combate ao Trabalho Infantil. Qualifica a proposta como um "grave retrocesso".

Fim

Finalmente foi aprovado no Legislativo estadual o projeto de lei 17/11, de autoria de Ana Paula Lima (PT), que proíbe a absurda puxada de cavalo no território catarinense. Ambientalistas fizeram comemoração nas galerias do Palácio Barriga Verde. Agora precisa acabar também com as igualmente infames brigas de galo, canários e cães, entre outras.

Presidente generoso

A nomeação, com posse no próximo dia 1º, do ex-deputado Joares Ponticelli (PP) para um cargo de diretor da Assembleia Legislativa, é a mais recente generosidade do atual presidente do Legislativo estadual, deputado Gelson Merísio (PSD). Nos últimos meses arranjou uma boquinha para vários deputados da legislatura anterior que não se elegeram.

Conta bilionária

Entre 2006 e 2014, o Governo do Estado gastou R$ 13,7 bilhões para pagamento de aposentados e pensionistas, valor que ultrapassou investimentos realizados em Saúde e Educação, por exemplo. Somente em 2014, o déficit foi de R$ 2,6 bilhões.

Lista de ações

Órgãos prometem melhorias na cidade para receber turistas nesta temporada de verão

Da redação

Santa Catarina espera receber 8 milhões de turistas durante a próxima temporada de verão, um aumento de 30% em relação aos 6,2 milhões de visitantes da temporada passada. Florianópolis deve receber 20% a mais este ano. Por isso, algumas ações são necessárias para garantir o conforto de moradores e turistas na cidade. Desde o mês de agosto, foram realizadas mais de 20 reuniões técnicas, divididas nos quatro eixos temáticos que compõem a Operação Presença da Prefeitura da Capital: infraestrutura; serviços e equipamentos turísticos; cultura e lazer e sustentabilidade.

Ao todo, mais de cem dirigentes, representantes de órgãos governamentais e o trade turístico participaram dos encontros. Neles, foram elencadas as ações para o verão 2016, definindo as prioridades por região e estabelecendo um cronograma."A alta do dólar é um dos fatores aliados do setor. Com isto, movimentamos o turismo interno, deixamos de ir para o Exterior, e os visitantes da América Latina buscam o Brasil como destino, em especial o litoral. Precisamos trabalhar em cima das nossas potencialidades, gerando renda para a nossa cidade", frisou a secretária de Turismo, Zena Becker.

ATENDIMENTO AO TURISTA

Os Centros de Atendimento ao Turista (CATs) localizados no Terminal Rodoviário Rita Maria, na cabeceira continental da ponte Pedro Ivo Campos e no Mercado Público estão passando por reestruturações. O projeto adotado contempla nova iluminação, pintura, móveis e decoração. O CAT do Mercado Público, localizado no Box 79 da Ala Norte, conta agora com uma mesa interativa. Os visitantes poderão acessar informações no aplicativo Vivendo Floripa, que pode ser baixado também no smartphone, e conhecer os melhores passeios para fazer na cidade.

ATIVIDADES NÁUTICAS

As ações voltadas para as atividades náuticas serão trabalhadas nesta temporada de verão, como a coordenação do processo de regularização das escunas de Canasvieiras; a regularização dos píeres e atracadouros da Costa da Lagoa; a coordenação do projeto do Parque Urbano Beira-Mar, que prevê uma marina com vagas molhadas.

Praias da Capital receberão chuveiros e banheiros químicos

ESTRUTURA DAS PRAIAS

Nas praias, haverá a instalação de 200 sanitários químicos portáteis, 16 decks de madeira com dois chuveiros em cada, totalizando 32, para que possa ser atendida a necessidade destes equipamentos em 25 praias da cidade. As instalações permanecerão nos locais no período que vai de 1º de dezembro a 2 de março.

ÁGUA E LUZ

Para aliviar os problemas de fornecimento de energia, a Celesc destaca que irá contratar equipes extras durante o verão; disponibilizará uma agência móvel para fornecer orientações e serviços aos consumidores, além de reforçar o número de equipes para o serviço de manutenção e emergências. Já a Casan está investindo mais de R$ 50 milhões em ações como o flocodecantador, para proporcionar uma melhor qualidade da água e aumento em 50% o volume ofertado; um novo reservatório nos Ingleses, com capacidade de 3 milhões de litros de água; e em uma adutora no Itacorubi, que promete proporcionar um aumento de 25% no abastecimento.

TURISMO NÁUTICO

A Capitania dos Portos irá efetuar durante a Operação a orientação da comunidade náutica; vistoriar as embarcações, banana boat, pedalinhos, transportes de passageiros, com ênfase nas regiões do Pântano do Sul, Armação e a Caieira do Sul; dispor a sinalização das praias e fiscalizar o tráfego marítimo.

COLETA DE RESÍDUOS

A Comcap salienta que fará a aquisição de novos veículos que possam atender à demanda do período, aumentará o quadro de funcionários e o número de lixeiras, entre outras providências.

SEGURANÇA

As Polícias Civil, Militar e Militar Rodoviária e a Guarda Municipal prometem reforçar os trabalhos nos balneários, intensificarão as fiscalizações e as blitz e farão a segurança dos eventos públicos da cidade, previstos entre o fim e início de ano. Já o Corpo de Bombeiros atuará nas praias, garantindo principalmente a segurança dos banhistas.

TRÂNSITO

As obras nas rodovias estaduais da cidade estão sendo prejudicadas pelo tempo chuvoso. O elevado que facilitará o acesso aos bairros Canasvieiras e Cachoeira do Bom Jesus e à SC-401, está quase pronto. Faltam a colocação de sinalização, que não pode ser feita com o asfalto úmido, e os canteiros na parte de baixo da obra. A conclusão da SC-403, que dá acesso aos Ingleses, deve ser em dezembro.

A conclusão das obras na SC 403 está prejudicada devido ao mal tempo

Dados do Turismo

O turismo corresponde a 12,5% do PIB catarinense, gerando 510 mil empregos em 2015, conforme apontado pela Embratur. Em 2014, 325 mil turistas argentinos visitaram Florianópolis e a previsão para esta temporada é de que 2,2 milhões turistas argentinos venham ao Brasil. Na temporada 2014/2015, o gasto médio do turista na cidade foi de R$ 2.211,00, com permanência média de 10,4 dias, conforme a pesquisa Fecomércio-SC.

"Os resultados alcançados na temporada anterior demonstram que os esforços das entidades diante da Operação vêm trazendo resultados à cidade. Uma comprovação disso é o prêmio de Melhor Destino de Praia concedido a Florianópolis pela Revista Viagem &Turismo há poucos dias. Nosso objetivo não é receber bem apenas o turista, mas proporcionar boas experiências e produtos também para os moradores da Capital", disse o prefeito Cesar Souza Junior.

> AJUDA

Atingidos pela enchente

Udesc na Capital tem ponto de coleta de donativos

Da redação

Para ajudar a população atingida pelas enchentes no Vale do Itajaí, no Norte de Santa Catarina, principalmente na região do Alto Vale, a Universidade do Estado de Santa Catarina (Udesc) está com ponto de coleta de donativos no hall da reitoria, que fica no bairro Itacorubi, em Florianópolis. No local, a comunidade poderá doar roupas e calçados em bom estado, água potável, produtos de limpeza e alimentos não perecíveis.

Todo o material recolhido será entregue no Centro de Educação Superior do Alto Vale do Itajaí (Ceavi) e encaminhado para a população desalojada ou desabrigada na região. Outros pontos de arrecadação foram abertos nos centros de ensino da universidade em Joinville, Balneário Camboriú e Ibirama.

Mais informações podem ser obtidas pelo e-mail proex@udesc.br e pelo telefone 3321-8032.

Foto: Secom/SC

Rio do Sul foi um dos municípios mais prejudicados pelas enchentes desta semana no Estado

Telefone: (48) 3234-9919 www.escoladocorpo.com.br

> ORGÂNICOS

Mais baratos

Feira oferece maior variedade de alimentos livres de agrotóxicos no Centro da Capital

Da redação

A Feira de Orgânicos Viva a Cidade, que acontece aos sábados no Terminal Cidade de Florianópolis, das 9 horas às 13 horas, no Centro, agora oferece também produtos orgânicos processados como pães, biscoitos, geleias, molho de tomate, farinha e arroz. Desde agosto, explica o presidente da Companhia Melhoramentos da Capital (Comcap), Marius Bagnati, eram oferecidos vegetais in natura, principalmente folhosas.

Nessa nova etapa, que teve início no último sábado, 31/10, os feirantes cadastrados pela Secretaria Executiva de Serviços Públicos (Sesp) podem oferecer alimentos orgânicos processados de fabricação própria ou de produtores também certificados, produtos agroindustriais e agroecológicos como mel e frango.

Com a chuva, aponta Bagnati, a produção sofre quebras e os produtos encarecem, o que torna ainda mais importante esse tipo de aproximação direta entre o produtor orgânico e o consumidor. "As pessoas têm pedido maior variedade, então vamos oferecer produtos como molho de tomate certificados e com preço de feira, preço acessível", confirma Anderson Romão, produtor de Biguaçu e feirante desde a primeira edição.

O QUE É

A feira de produtos orgânicos (livres de defensivos agrícolas e cultivados com responsabilidade social e ambiental) é uma ação da Prefeitura de Florianópolis, por meio da Secretaria Executiva de Serviços Públicos (Sesp) e Comcap, em parceria com a Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) de Florianópolis, Ministério da Pecuária e Abastecimento (Mapa), Cepagro e organizações privadas e colaborativas que trabalham com recuperação de resíduos orgânicos e com produção e comercialização de produtos agroecológicos.

Foto: Divulgação-Martinho Ghizzo/Secom/PMF

Evento acontece aos sábados no Terminal Cidade de Florianópolis

> RECORDE

No pódio

Florianópolis é novamente a cidade que mais recicla óleo vegetal no mundo

Da redação

O novo recorde conquistado por Florianópolis, como a cidade que mais recicla óleo de cozinha no mundo, com 45.390 litros coletados em um único mês, está oficialmente registrado no Guinness Book, o livro dos recordes. A nova marca foi obtida pelo Programa ReÓleo da Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (Acif), em campanha de arrecadação realizada entre os dias 1º e 30 de junho deste ano. O número alcançado superou os 20 mil litros da meta inicial estabelecida pelo Guinness e bateu o próprio recorde do Programa de 2012, com 18.670 litros do resíduo reciclados.

O certificado foi entregue à entidade, que aproveitou a ocasião para homenagear os participantes que recolheram os maiores volumes de resíduo para a campanha. As três escolas - Colégio Santa Terezinha, com 4,8 mil litros; Escola Básica Municipal José Amaro Cordeiro, com 340 litros; e Escola Básica Municipal Adotiva Liberato Valentin, com 320 litros -; além do Supermercado Hippo como Ponto de Entrega Voluntário; do Restaurante e Churrascaria Capoeirão, como gerador de óleo; e do Condomínio Residencial Estrela.

Apesar da quebra do novo recorde, o trabalho do ReÓleo continua. O calendário de palestras educacionais e a rota de coleta e reciclagem segue por toda a Grande Florianópolis. Para participar do Programa, basta se inscrever ou encontrar um dos 250 Pontos de Entrega no site www.acif.org.br/reoleo. Em quase duas décadas de funcionamento, o ReÓleo já coletou e enviou para reciclagem mais de 3 milhões de litros de óleo vegetal, evitando a poluição de rios, lagos, mares, lagoas e lençóis freáticos e ajudou a evitar a emissão de 35 mil toneladas de CO_2, gás responsável pelo efeito estufa. Além disso, já sensibilizou mais de 27 mil crianças e adolescentes por meio da palestra de sustentabilidade Reciclar é Educar.

> TECNOLÓGICAS

Por Leonardo Azevedo Soares

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br

Youtube Red

No final de outubro o Youtube lançou o seu primeiro serviço pago: o Youtube Red. Basicamente, o usuário vai pagar US$ 10 por mês (sim, só em dólar) e poderá ter acesso ao serviço sem anúncios, vai poder baixar vídeos (e músicas) para ver e ouvir offline no celular e também vai ter a possibilidade de deixar um vídeo rodando em segundo plano, enquanto usa outro app (no Youtube normal você não pode mudar o aplicativo, senão ele pára de reproduzir o vídeo). É mais um concorrente para o mercado de tocadores de música por streaming, como o Spotify, Apple Music e Deezer.

Vai e volta

Depois do Hyperlapse (para criar vídeos em alta velocidade) e do Layout (para criar montagens), o Instagram lançou o Boomerang, um app que tira diversas fotos na sequência e o resultado é como se fosse um GIF (um videozinho de uns 3 segundos que fica rodando em loop infinito). A diferença é que o vídeo vai e volta, sem começo meio e fim. Difícil de entender né? Acho que só baixando e testando pra ver como é hehehe.

Leitura dinâmica

Não sei você, mas eu já tentei inúmeras vezes ler um texto de forma "dinâmica". Nunca consegui e sempre levou mais tempo, porque tive que começar tudo de novo e ler na velocidade normal... hehehe. Mas o interessante é que várias pesquisas indicaram que, quando lemos, o que faz com que levemos mais tempo é mexer os olhos na horizontal. Então uma startup americana desenvolveu um software chamado Spritz, que é como um visor, que mostra apenas uma palavra de cada vez. Você seleciona o texto que quer que apareça ali e ele vai mostrando palavra a palavra, em uma velocidade impressionante! E você realmente consegue ler tudo! Eu sugiro fortemente você acessar SpritzInc.com agora e testar. Ah, e imagina quanto tempo você perde lendo e-mails ou notícias, que poderia ser economizado com essa ferramenta. É demais!

Futebol também!

Além do Red, o Youtube lançou uma outra GRANDE novidade! A transmissão de jogos de futebol ao vivo. O primeiro torneio que será transmitido é a Copa do Rei da Espanha (um jogo do Barcelona foi o que inaugurou o serviço), e provavelmente terá outros campeonatos no futuro também. E olha outra coisa boa: normalmente os produtos e serviços são lançados nos EUA e na Europa, e só depois no Brasil; mas dessa vez foi diferente. O Brasil é um dos 17 países onde os jogos serão transmitidos, e cada jogo terá o custo de R$ 9,90 para o usuário.

Dólar nas redondezas

Essa dica é especial pra quem vai viajar pra fora do Brasil! Em tempos de dólar a 4 reais, qualquer 1% de variação na troca por real já dá um grande impacto no orçamento de uma viagem. O legal do aplicativo Exchange Premium é que ele é um buscador e comparador (como o Buscapé) de casas de câmbio. Baseado no GPS do seu smartphone, ele procura as casas de câmbio nas redondezas e já apresenta o valor que o dólar está sendo comprado e vendido em cada uma delas.

10 dominando

A Microsoft lançou há alguns meses o Windows 10, a nova versão do sistema operacional que pode ser atualizada gratuitamente por quem já tem o Windows 7 ou 8.

Só que pelo jeito pouca gente instalou o W10, porque a empresa resolveu fazer esse upgrade automaticamente. Qualquer PC que esteja com o Windows Update ativado vai baixar automaticamente a nova versão, e aí o sistema vai sugerir para o usuário instalá-la. Ah, e quem usa Windows pirata não precisa se preocupar muito... O sistema vai avisar que é uma cópia pirata e vai sugerir que o usuário entre no site e compre uma cópia original, mas nada que impeça o uso.

GoPro baratinha

Pra quem gosta do estilo de filmagem e fotos de aventura que a câmera GoPro faz, mas acha muito caro pagar R$1.700 por ela, surgiu uma nova opção. O Walmart lançou recentemente (sim, já está à venda no Brasil) a ONN, que é muito parecida tanto no formato quanto em funções, mas custa cerca de R$350. Claro que algumas coisas variam, como a conexão ser apenas por USB e a qualidade das imagens, afinal não dá pra querer comparar um produto de R$1.700 e já confirmado no mercado com um de R$350 que está surgindo agora. Mas, assim como todo eletrônico que surge, eu indico sempre esperar para comprar a segunda versão, pois na primeira normalmente ocorrem muitos bugs e defeitos, que normalmente são consertados e melhorados quando vem uma versão nova.

Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

A isca e o anzol

Ponto para o prefeito Cesar Souza Júnior. A derrubada da arquibancada e a urbanização do entorno, próximo à cabeceira da Colombo Salles, vem atraindo antigos e novos pescadores, que adotaram o espaço como "oficial" para a prática - mais que natural para uma cidade banhada pelo mar.

Nos trinques

O vereador e cantor Guilherme Botelho (PSDB) reassume o mandato nos próximos dias.

Estava licenciado desde quando sofreu uma grave inflamação no miocárdio, mas os exames mais recentes mostraram que o problema está sob controle e ele pode retomar o trabalho. Afirma, inclusive, que será candidato à reeleição em 2016.

Seta para baixo

O brasileiro está gastando menos com livros. Na projeção das vendas das editoras, a variação do faturamento, na comparação anual com setembro/outubro de 2014, é de uma queda de 0,25%.

Barcos ancorados

A pouco conhecida praia do bairro João Paulo é a nova menina dos olhos do advogado e "ativista náutico" Ernesto São Thiago. Com o apoio enfático de 45 famílias de pescadores, agora está empenhado na construção de um moderno trapiche no local. A ideia inclui recuperação ambiental e paisagística da orla. O Sebrae já sinalizou interesse no projeto.

Filial americana

O florianopolitano Thiago Lapagesse, diretor da Tross Empreendimentos, acaba de expandir seus horizontes ao inaugurar uma filial em Miami, nos EUA. Ao lado dos sócios Osvaldo Macedo Neto e Daniel Jevaux, o grupo de empresários já está com dois terrenos na badalada Ilha de Bay Harbor, onde vão levantar residenciais de alto padrão. O primeiro a ser construído é o One by Tross, empreendimento com 17 unidades, a 700 metros do mar. A previsão do início das obras é para março de 2016.

Caixa de surpresas

A história de Amaury Jr., o papa do colunismo eletrônico brasileiro, está chegando às estantes de todo o país. O lançamento nacional do livro-reportagem "A Vida é uma Festa" será dia 13 em São Paulo. O autor, o jornalista Bruno Meier, retrata, além da trajetória profissional, a vida íntima do apresentador, que já avisou que irá ao evento para fazer uma "social", mas não autografará exemplares porque não o deixaram ler previamente o texto, embora ele tenha concordado em dar entrevistas e ceder imagens. Apreensivo, Amaury comentou há poucos dias que irá à Justiça se encontrar alguma mentira escrita.

Foto: Lauro Maeda

Além de casados, Din Rose e Gessony Pawlick Jr. também formam parceria em artes como a música, pintura e literatura. O trabalho mais recente é a obra de literatura fantástica "A Senhora dos Sonhos - Ato I Atlântida", lançado dia 31 na Saraiva do Iguatemi

O palácio é dele

O polêmico memorial em homenagem a Cruz e Sousa continua caindo aos pedaços, sem nunca ter sido inaugurado. A memória do poeta, porém, não foi esquecida pelo governo no momento em que se celebra os 154 anos do seu nascimento. Durante todo o mês de novembro, quem visitar a área externa do palácio vai encontrar 24 banners com o tema "João da Cruz e Sousa: Poeta da Ilha" instalados pela FCC.

Luz no fim do túnel

Constatação do movimento criado por empresários para revitalizar a Rua Bocaiúva: anos após ser inaugurada, a ciclofaixa do ex-prefeito e hoje senador Dário Berger continua sendo pouco usada. A ideia é valorizar o pedestre e melhorar a mobilidade dos veículos criando uma "ciclofaixa compartilhada".

Crianças internadas no Hospital Infantil Joana de Gusmão receberam visitas pra lá de especiais, dia 27, graças a uma ação social promovida pela 14ª Mostra de Dança Infantil de Florianópolis. Até a Minnie circulou pelos quartos

Tem cura

Depois do "Outubro Rosa", chegou a hora do "Novembro Azul", campanha criada para conscientizar os homens sobre o diagnóstico precoce do câncer de próstata. Quando diagnosticada ainda no início, a doença é curável em 90% dos casos.

A catarinense Dudalina está entre os apoiadores da causa. A marca desenvolveu uma coleção de 10 camisas especialmente para a data, com parte da renda revertida para três instituições: Hospital de Câncer de Barretos, A.C Camargo Câncer Center e Instituto Lado a Lado.

Contas no vermelho

Um déficit de mais de R$ 5,5 milhões no balanço de 2014 da OAB/SC pode influenciar no rumo das eleições do dia 16 de novembro. Advogados influentes de todo o Estado reclamam que o balanço, publicado apenas no final de agosto no site da Ordem, foi apresentado de forma sintética, sem informar onde o dinheiro foi gasto.

Vive la France!

Da nova geração de cozinheiros da Ilha, graduado na Le Cordon Bleu em Paris, Felipe Lummertz movimentou o Emporium Jazz, no Emporium Bocaiúva, com suas receitas autorais. Uma das estrelas do menu foi o Filé Mignon Chateaubriand com Molho Dijon.

É só o começo...

Uma prévia do verão de superlotação na Ilha que vem por aí: os dois maiores hotéis de Jurerê – IL Campanario Villaggio Resort (Jurerê Internacional) e Jurerê Beach Village (Jurerê), tiveram taxas de ocupação no feriado de Finados próximas aos 100%.

Foto: Murilo Vessling Jr./Divulgação

> CULTURA

Show que promete

Espetáculo Vozes da Primavera comemora 20 anos de história em espetáculo nos dias 10 e 11 de novembro, na Capital

Da redação

A soprano Rute Gebler (de vermelho) é a idealizadora do projeto que foi realizado pela primeira vez em 1995 para ajudar na reconstrução do Hospital de Caridade

O esperado retorno do Vozes da Primavera, espetáculo que foi promovido em grandes montagens durante 11 anos na Capital, com elenco de cantores, músicos e bailarinos locais, promete emocionar o público nos dias 11 e 12 de novembro em duas horas e meia de show no Teatro Ademir Rosa, no Centro Integrado de Cultura (CIC), a partir das 20h30. Esta edição comemorativa, promovida pelo Estúdio Vozes, conta com a participação de mais de 200 profissionais, entre artistas e produção.

O espetáculo será dividido em três atos, sendo o primeiro composto por valsas, árias e coros de óperas que comoveram a plateia desde a primeira edição, em 1995. Já o segundo ato, apresentará um repertório popular com clássicos nacionais e internacionais que fazem parte da história do público, seguido pelo terceiro e último ato, com trechos de grandes musicais da Broadway e do cinema. Uma produção de peso, que sempre foi a marca do Vozes da Primavera, levará ao CIC cenários modernos, projeções multimídia, diversas trocas de figurinos e muitos elementos surpresas.

"Vozes" será apresentado em três atos, que passam por valsas, árias e coros de óperas até repertório popular com clássicos nacionais e internacionais e grandes musicais da Broadway

ELENCO DE PESO

A direção geral é da maestrina e soprano Rute Gebler, que é a idealizadora desde a primeira apresentação, realizada no Clube 12 de Agosto, no dia 08 de novembro de 1995. O objetivo do evento era ajudar na reconstrução do Hospital de Caridade após o incêndio que chocou a cidade e destruiu boa parte do local. De lá até 2005, foram 11 edições do projeto, todas em prol de instituições catarinenses, com produções cada vez mais sofisticadas e centenas de artistas envolvidos.

"Este musical comemorativo nasceu de um sonho que tive no último réveillon, inclusive com revelações de parte do espetáculo. Então, além de torná-lo realidade, é uma honra contar com grande parte dos cantores que participaram de toda essa história, além de novos artistas locais, em uma produção maravilhosa e moderna. Há muitas surpresas sendo preparadas e com certeza será um marco na história artística e musical catarinense", conta Rute Gebler. O elenco é formado por solistas convidados e um coro de cantores do Estado.

Assinam o Vozes da Primavera 2015: Giovane Pacheco, na Regência Geral e Preparação da Orquestra; a própria Rute e Guilherme Votto, na Coordenação Artística; Fernando de Carli, na Preparação do Coro; Rogério Hildebrand, como Diretor de Cena; Liliane Motta, na Concepção de Arte; Marcos Carioni, no Cenário; José Alfredo Beirão Filho, nos Figurinos, entre outros vários profissionais.

O ingresso custa R$ 80 (inteira) e R$ 40 (meia) e pode ser adquirido nas bilheterias dos Teatros do CIC, Álvaro de Carvalho e Pedro Ivo.

guia
Gastronômico

ELES VENCERAM

Culinária da cidade escolhida pelos leitores do Imagem da Ilha

• Página G5

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

RIBEIRÃO DA ILHA
Referência internacional
• Página G3

Foto: Divulgação

Ostradamus renovado

Foto: Reprodução/Jun Pang

Vinte categorias foram premiadas no "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos"

> SABORES DA COZINHA

Por André Vasconcelos

André Vasconcelos é cozinheiro autodidata e culinarista entusiasta no comando do Bistrô Muito Além do Jardim.
E-mail: bistro@bistromuitoalemdojardim.com
Site: www.bistromuitoalemdojardim.com

Momento saudoso

Para os que costumam acompanhar minhas crônicas aqui, ali, ou acolá, fica claro o quão saudosista sou, saudosista de tudo, mas nem por isso melancólico! Tenho saudades do meu tempo de colégio, público e bom, onde formávamos fila no pátio (militarismo, patriotismo ou civismo?) para cantar o Hino Nacional. Sinto saudades da carteira escolar com tampo de madeira, da maleta de napa vagabunda com cadernos e livros encapados, estojo de madeira e sonhos. Saudades da merenda da minha mãe: na lancheira azul, o sanduiche de queijo e a garrafinha de tampa rosqueada cheia de leite gordo com Nescau e muito açúcar que, por vezes, azedava antes do intervalo entre as aulas.

Saudades da cantina... será que ainda chamam assim aquele oásis de sabores infantis? Falo "infantis" do tempo que eu era criança, pois hoje, provavelmente, infantil é sinônimo de refeição equilibrada, com sal controlado, sem lactose ou o inescrupuloso glúten, tudo de origem orgânica conferida em tablets e smartphones com aplicativos de última geração que localizam a plantação e o sorriso branco-neve do produtor em um avental Dolce & Gabanna e boné Rip Curl. Saudades do tempo em que o olhar doce ladeando a bochecha honestamente rosada do sitiante bastava para confiar na origem do produto. Aliás, o quanto custou para a natureza a fabricação destes tablets e smarthphones?

Qual o custo ecológico para se deliciar com maças orgânicas da Nova Zelândia consumida por politicamente corretos que, ecologicamente preocupados, só consomem produtos orgânicos mesmo que produzidos a 13 mil km de casa? Saudades do tempo que só comíamos maças em seu período de safra. Fora dela, sonhávamos e esperávamos ansiosos por estas frutas. Saudades do tempo em que respeitávamos o ciclo normal da natureza, não porque éramos politicamente corretos mas, simplesmente, porque não pensávamos nisso. Saudades do tempo em que se alimentar não era uma equação que combinava discurso saudável + produtos certificados / responsabilidade social + composições nutracêuticas * pratos funcionais... e tudo isso igual a nada que tenha sabor saudoso de um almoço caseiro...**Continue lendo esta coluna no site www.imagemdailha.com.br**

> BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers e Santa Adega Vinhos Finos
E-mail: *eduardo@santaadega.com.br*
Site: *www.vinho365.com.br* • **Fone:** *3234-1296*

A democracia dos vinhos

O vinho nunca esteve tão em alta na mídia brasileira. Não sei se o motivo é pelo fato de eu trabalhar no ramo e consequentemente procurar notícias, ler e falar sobre o assunto todos os dias, além, é lógico, de ser bombardeado de informações em qualquer local da internet que me meto, pois o Google, Facebook e outros sites utilizam as minhas informações de interesses pra me alimentar com conteúdo. Mas, de fato temos mais a presença do vinho nas camadas mais populares da informação. Revistas, jornais e até mesmo novelas do horário nobre abordam o tema com mais frequência e até mesmo com certo protagonismo.

Esse acesso ao tema faz com que o vinho seja mais falado, procurado e, logicamente, apreciado. Até mesmo em locais novos, aonde chego sem ser apresentado como sommelier ou proprietário de adega, o tema é bastante conversado. Nas festas em que antes só se serviam cervejinhas aguadas hoje vemos não somente cervejas melhores, mas vinho! Isso é fantástico e mostra que aquela bebida tida como celebrativa, romântica ou "de velho" como já ouvi falar, está em copos descompromissados num churrasco de final de semana ou numa festinha de aniversário onde cada um leva a sua bebida.

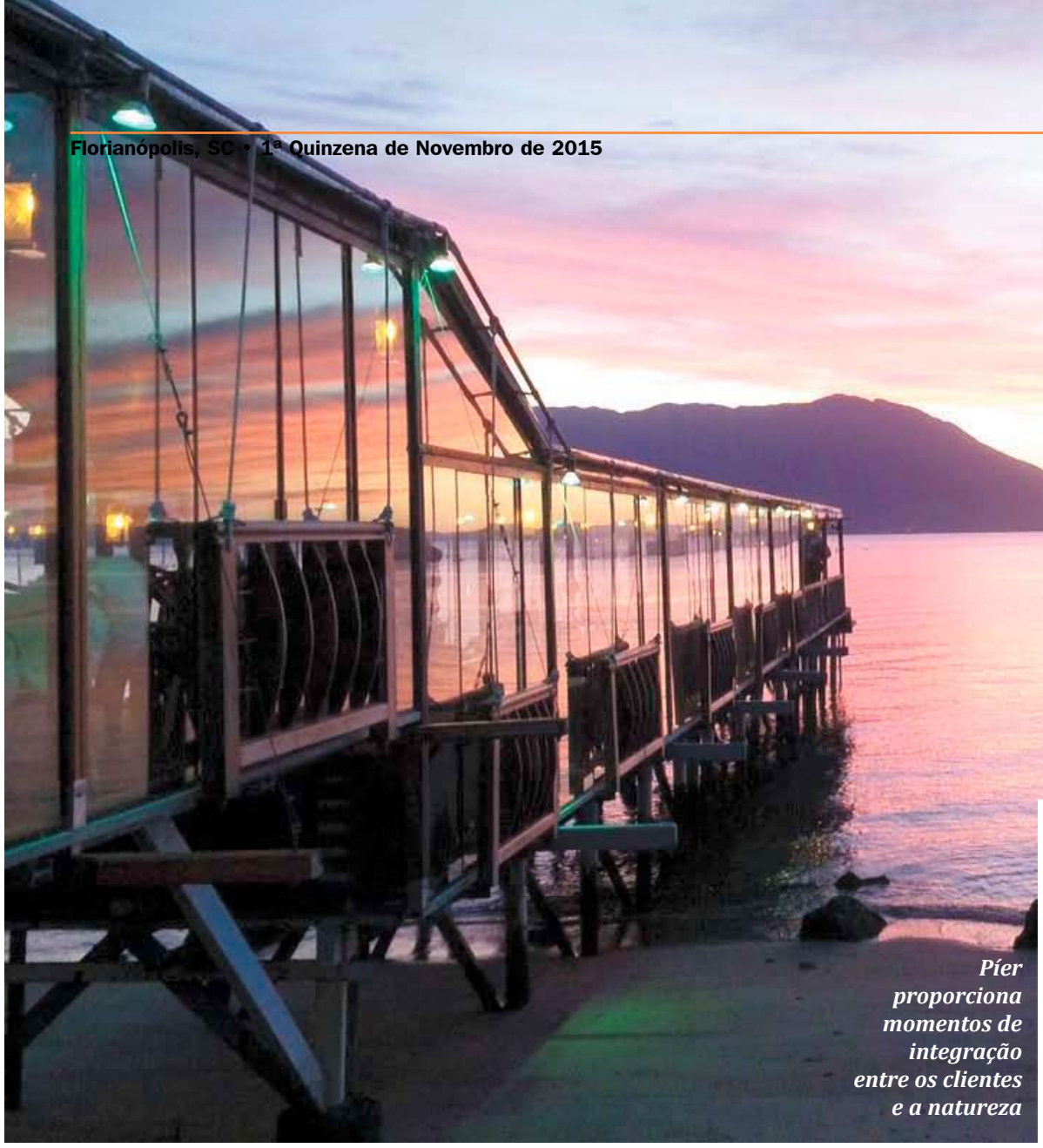
Vejo isso também quando estou na loja atendendo aos clientes querendo escolher um rótulo de vinho para a confraternização de quinta à noite ou o jantar da turma da academia. E, o melhor, querendo harmonizar com a pizza ou o risoto que será feito.

Essa busca pelo vinho, simplesmente o vinho, é às vezes mais interessante que a busca pelo vinho quase como um vício, a enofilia. Imagino sempre como seria se o vinho fosse tratado com respeito pelos nossos governantes, como uma cultura que dá sustento não só ao camponês, mas aos empresários que geram empregos, como uma bebida que gera cultura, conhecimento, socialização e, principalmente, relacionada a bons costumes e saúde.

Seria fantástico poder chegar numa loja ou mercado e comprar um vinho de verdade por quatro ou cinco unidades monetárias nacionais, como acontece na Europa, por exemplo. Mas, como disse na última coluna, mais um imposto na absurda cadeia tributária do vinho aumentou e nós, que geramos emprego e que geramos a cultura do vinho, somos penalizados. Ainda assim conseguimos alternativas, lógico, mas com muito trabalho e, infelizmente, penalizando o consumidor. ...

Continue lendo esta coluna no site www.imagemdailha.com.br

Fotos: Hermann Byron



Píer proporciona momentos de integração entre os clientes e a natureza

> AMBIENTE RENOVADO

Em grande estilo

Ostradamus comemora seus 18 anos com píer "de cinema" e adega premiada

Da redação

Com a maioridade, veio também a necessidade de se reinventar. Afinal, 18 anos de vida precisam ser comemorados e é isso que o Ostradamus está fazendo. Nada melhor do que um espaço renovado com um píer imponente e uma adega premiada para brindar elegantemente esses anos de sucesso ao lado de seus clientes e funcionários. Conhecido por sua variedade de pratos com ostras, o restaurante é referência em comida de qualidade e responsável por projetar o Ribeirão da Ilha para o mundo. "Acredito que as pessoas que vêm ao Ribeirão para degustar as ostras, vêm também para conversar e contemplar a bela paisagem", destaca o chef e proprietário Jaime Barcelos.

Adega recebeu prêmios por sua variedade e condicionamento dos rótulos

Para proporcionar maior conforto e beleza ao local e não obstruir o visual de tirar o fôlego, a aposta foi revestir no píer com vidro, que proporciona uma imersão na paisagem natural, que brinda os clientes com um belo pôr do sol. O local, que também recebe embarcações dos Bombeiros, Polícia Federal, Polícia Militar e Marinha, precisava também de maior reforço estrutural para garantir a segurança de todos que o ocupam. "O equipamento também é aberto à comunidade. Se alguém quiser pescar, jogar sua linha, tarrafa, molinete, temos um acesso à praia", destaca.

O píer também é espaço para uma ação social chamada "Trapiche social", quando crianças de escolas de Florianópolis visitam o local e recebem aulas sobre assuntos relevantes, como reciclagem de produtos. A funcionalidade do equipamento é, juntamente com as ostras, a pauta principal do documentário "Le Brésil par la côte", produzido recentemente por um canal francês.

CARDÁPIO RENOVADO

O Ostradamus conta com 35 profissionais. Segundo Jaime, todos são incentivados a oferecer aos clientes o seu melhor. "Focamos em receber bem quem chega ao restaurante. Um sorriso é o melhor cartão de visitas e, por isso, primamos por ele", destaca. Além da simpatia dos atendentes, outra atração à parte está no cardápio. A ideia de Jaime Barcelos é oferecer aos clientes os pratos que eram servidos há algumas décadas aqui na Ilha, como o "ensopadinho de palmito com aspargos e camarão" e o ensopado intitulado de "encharcadinho de siri". "Queremos servir um pouquinho de cultura, explorar os hábitos dos almoços de domingo de antigamente", explica o chef.

ADEGA

A adega subterrânea ganha destaque especial no Ostradamus e recebeu recentemente o prêmio de Melhor Adega do Brasil pela revista Gula, e o "Grande Prêmio de Excelência" da revista Prazeres da Mesa, durante a ExpoVinis 2015. "Isso tudo é uma expressão muito forte para o Ribeirão da Ilha", destaca. São 290 rótulos "comercializados legalmente e com nota fiscal", como Jaime gosta de frisar, todos condicionados cuidadosamente para que mantenham a temperatura ideal, e servidos em taças de acordo com o tipo de uva. Os vinhos são apresentados por dois experientes sommeliers que trabalham na casa.

> DRINKS DE VERÃO

Do cardápio para casa

Top restaurantes de Floripa ensinam receitas exclusivas

Da redação

A temporada de verão está quase chegando e que tal se preparar para surpreender os amigos e familiares com drinks que são grandes sucessos de restaurantes badalados de Floripa? Eles ensinam suas TOP receitas especialmente para vocês, leitores do Imagem da Ilha. É pra fazer bonito na estação!

RECEITAS

Fotos: Divulgação

Mojito clássico
(Guacamole)

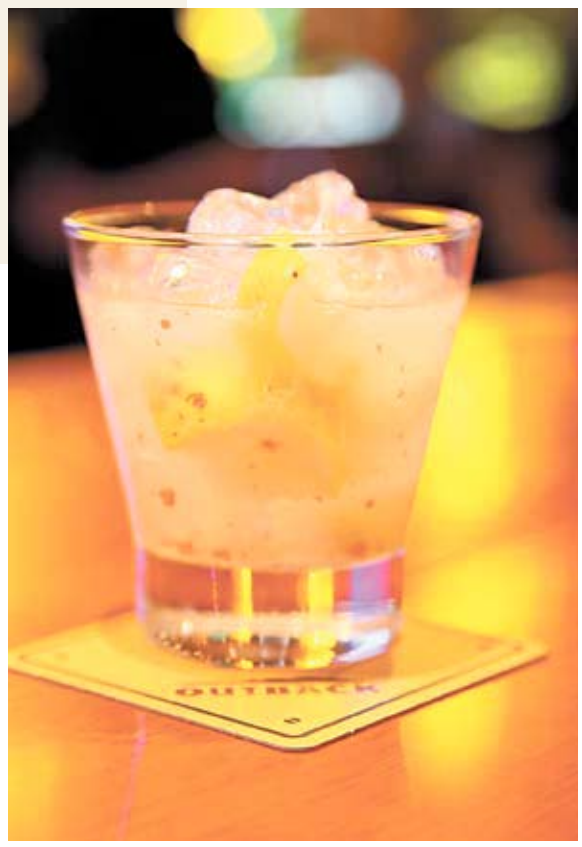
Ingredientes: 6 a 8 folhas de hortelã,1 colher de açúcar rasa, ½ dose de suco de limão, 1 dose de rum, 110g de gelo. Complete com refrigerante de limão.

Modo de preparo: Macere as folhas de hortelã com açúcar. Acrescente o rum, o suco de limão e gelo. Bata na coqueteleira e despeje em um copo long drink e complete com refrigerante de limão. Decore com um ramo de hortelã.

Caipirinha de Lima Pimenta
(Guacamole)

Ingredientes: 3 a 4 pedaços médios de lima da Pérsia, 1 colher (bailarina) de pimenta-rosa, 1 colher (sopa) rasa de açúcar 60 ml de vodca, cachaça ou saquê.

Modo de preparo: Macere a lima, a pimenta e o açúcar juntos em um recipiente. Coloque gelo e o destilado e misture bem. Depois, é só servir.



Rock'n ice
(Didge)

Ingredientes: 25ml de uísque Jack Daniel's, 15ml de rum Malibu, 110g de sorvete de creme, 20g de calda de chocolate.

Modo de preparo: Bata no liquidificador o Jack Daniel's com o sorvete de creme, a calda de chocolate e o Malibu. Desenhe a taça por dentro com a calda de chocolate e acrescente cubos de gelo até a extremidade do copo. Despeje o conteúdo do liquidificador. Decore com um triângulo de abacaxi e uma cereja na ponta

studio oceano

EDIÇÃO LIMITADA

9 UNIDADES

MOBILIADOS & EQUIPADOS

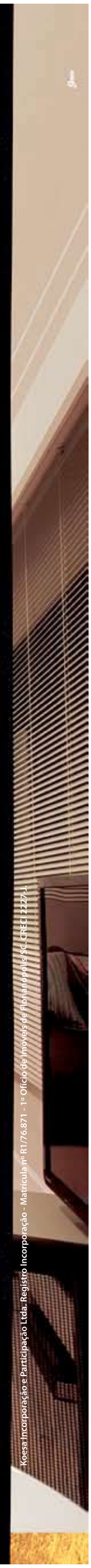
BY Rico Mendonça

APARTAMENTOS E ESTÚDIOS
PRONTOS PARA VIVER

A Koerich Imóveis apresenta uma edição especial e limitada do eStúdio Oceano. São apenas 7 eStúdios e 2 apartamentos totalmente mobiliados e equipados para que você entre e viva. Assinado por Rico Mendonça e a poucos metros da Beira-Mar Norte, essa inovação inspira-se em você que faz da personalidade a porta de entrada para o diferente e o exclusivo.

Rua Arno Hoeschl, 290
Centro • Florianópolis
48 3322 0060
estudiooceano.com.br

studios koerich imóveis



Koesa Incorporação e Participação Ltda. Registro Incorporação - Matrícula nº R1/76.871 - 1º Ofício de Imóveis de Florianópolis/SC. CRECI 12271.

> CONCURSO

No gosto dos leitores

"Meus Pratos e Restaurantes Favoritos" premiou vinte categorias da gastronomia de Florianópolis

Da redação

Em noite de comemoração, a equipe do *Jornal Imagem da Ilha* recebeu seus convidados na segunda-feira, dia 26 de outubro, para a premiação da 7ª edição do concurso "Meus Pratos e Restaurantes Favoritos", que aconteceu no S7 Coworking, no Centro de Florianópolis, com apoio da Santa Adega Vinhos Finos e da Prata e Pratos. Os vencedores foram escolhidos através de votação dos leitores aberta pelo jornal em suas redes sociais até o dia 10 de outubro.

Confira os ganhadores das vinte categorias:
Cozinha Regional: Rancho Açoriano
Cozinha Italiana: Macarronada Italiana
Cozinha Portuguesa: Taberna Ibérica
Comida do Dia a Dia: Restaurante Central
Comida de Bistrô: Bistrô do Jardim
Padaria: O Padeiro de Sevilha
Ostra Gratinada: Ostradamus
Polvo: Ostradamus
Frutos do mar: Antonio's
Sushi: Taishô
Pizza: Pizzeria Milano
Hambúrguer: Madero
Carne: Outback
Doce: Café François
Feijoada: Lindacap
Restaurante Favorito na Beira-Mar e região: Outback
Restaurante Favorito Santo Antônio de Lisboa: Rosso Restro
Restaurante favorito no Sul da Ilha: Ostradamus
Restaurante favorito no Norte da Ilha: Antonio's
Restaurante no Continente: Di Taroni

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

1- O diretor do Imagem da Ilha, Hermann Byron, anunciou os eleitos • 2- Ézio Librizzi, da Macarronada Italiana, eleita Cozinha Italiana Favorita • 3 - Ger. Comunicação Themis Severo (E) e a Chef Carolina Araújo Teixeira, do Restaurante Central • 4 - Chef Ricardo Almeida com o diploma para Comida de Bistrô, e colunista Urbano Salles • 5 - Maurício Machado e a esposa Fernanda, do Padeiro de Sevilha, com Gabriela Morateli Giordani, editora do Imagem da Ilha • 6 - Urbano Salles e Cristina Cruz, da Pizzeria Milano • 7 - Rachel Sardinha representou o restaurante Madero eleito Hamburger Favorito • 8- Benoit Cousin, do Café François, eleito Doce Favorito • 9 – Jaime Barcelos, do Restaurante Ostradamus, recebeu diploma em três categorias • 10 - Favorito do Continente: chef Bento da Silva, da Di Taroni, e sua filha Larissa • 11 - Chef Anderson Antônio, da Taberna Ibérica por Cozinha Portuguesa

A CASAN vive

um novo momento:

R$ 1,8 bilhão em

investimentos até 2018.

São mais de 200 obras

em cerca de 100 municípios,

que estão impulsionando

a economia catarinense.

Saiba mais em:
www.casan.com.br

Flocodecantador da Grande Florianópolis.
A Casan está realizando cerca de 30 grandes obras na região da Grande Florianópolis. A principal delas é o Flocodecantador, que vai deixar a água constante e mais cristalina, e vai aumentar em 50% a capacidade de tratamento já neste verão, beneficiando Florianópolis, São José, Biguaçu, Santo Amaro da Imperatriz e Palhoça.

Macroadutora do Rio Chapecozinho.
O maior projeto de transporte de água já realizado em Santa Catarina e uma das maiores obras da história da Casan, que vai garantir o abastecimento pelos próximos 40 anos à região Oeste.

41 obras de redes de esgoto em todas as regiões do Estado.
Ao final dessas obras, Santa Catarina ficará entre os 4 primeiros lugares do ranking nacional de tratamento de esgoto. Onde tem saneamento básico, tem mais saúde.

Mais de 30 estações de tratamento de água estão sendo instaladas ou ampliadas até 2018.
Essas obras estão aumentando ainda mais o fornecimento de água para todo o Estado, dando mais segurança à população catarinense.

Mais 30 reservatórios estão sendo entregues, construídos, ampliados ou projetados para os próximos 3 anos.
Maior capacidade de armazenamento e de abastecimento em todo o Estado.

FAÇA A SUA PARTE NESTE VERÃO:
A reserva domiciliar é fundamental para evitar a falta de água. Para definir o tamanho da caixa de água, considere 200 litros por dia por pessoa.

RESPEITE A CAPACIDADE DO IMÓVEL:
Evite alugar ou emprestar para um número de hóspedes superior ao limite do imóvel.

Onde tem CASAN,
tem mais qualidade de vida.

casan

GOVERNO DE SANTA CATARINA

> 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!

CERVEJA ALEMÃ FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER HELL

Para os amantes de cerveja, o **Outback Steakhouse** traz com exclusividade o rótulo alemão Franziskaner, feita de trigo e cor cristalina. A bebida se destaca pelo sabor leve, refrescante e um aroma levemente frutado. A novidade é ideal para acompanhar pratos como Jackaroo, combinação da tradicional costela Ribs e saboroso steak de filé mignom, e a Toowoomba Pasta, mistura de camarões e champignons temperados, com fettuccine ao molho Alfredo. **"Apresente este voucher e ganhe uma "Franziskaner" na compra de uma entrada ou prato principal e uma bebida não alcoólica. Válido somente no Outback Florianópolis, de segunda a quinta-feira (exceto feriados) no almoço ou jantar."**

Outback Steakhouse
Rua Bocaiúva, 2468 - 1º piso - Beiramar Shopping - Centro – Florianópolis
Fones: (48) 3039-0935 | (48) 3039-1935
www.outback.com.br

RECEITAS ORIGINAIS PORTUGUESAS

Em Coqueiros, na região continental de Florianópolis e com uma linda vista para o mar, está o restaurante O Rei do Bacalhau e suas delícias típicas portuguesas. Os proprietários – Augusto e a chef de cozinha Henriqueta Cabral – primam por cada detalhe da casa. Um dos pratos especiais é o Bacalhau à Moda do Rei (foto) - bacalhau assado com molho especial de cebola, pimentão e azeitonas, acompanhado de batatas assadas a murro. Para harmonizar, uma carta de vinhos selecionada. 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.

AOS SÁBADOS ESTÁ ABERTO PARA ALMOÇO!

O Rei do Bacalhau
Rua Desembargador Pedro Silva, 3130 – Coqueiros
Fone: 3348-0716
www.facebook.com/reidobacalhausc

CAMARÃO VÔ ZECA

Internacionalmente reconhecido pela excelência de sua culinária, o Antonio´s Restaurante é a pedida ideal para quem aprecia peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira do Bom Jesus, Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, como o Camarão Vô Zéca (foto): camarão empanado em farinha oriental Panko, acompanhado de batata frita e arroz com champignon e camarão. **Aberto de quinta a sábado para o jantar, das 19h30 à meia-noite; e aos sábados, domingos e feriados para almoço, das 12h às 16h.**

ACEITANDO: VISA MasterCard

Antonio´s Restaurante
Rua Luiz Boiteax Piazza, 2214
Cachoeira do Bom Jesus (Norte da Ilha)
Fone: 3284-5736 - www.antoniosrestaurante.com.br

FILETTO AL PEPE VERDE

Com um cardápio repleto de delícias elaboradas pelo chef Bento, a **Di Taroni Trattoria** reúne o indispensável em uma legítima cantina italiana: massas fresquinhas, pratos bem servidos, carta de vinhos selecionada e atendimento cordial. Muito bem localizado, em frente ao Parque de Coqueiros, o local é ponto de encontro de quem ama comer bem. Um dos grandes atrativos é o Filetto al Pepe Verde (foto): mignon dourado em conhaque com molho suave de pimenta verde, creme de leite e bechamel, acompanhado de ravióli de carnes nobres.

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

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE OSTRAS

No **Restaurante Rancho Açoriano**, a paisagem do Ribeirão da Ilha é o cenário perfeito para degustar um cardápio recheado de receitas à base de frutos do mar. São receitas que enchem os olhos e surpreendem o paladar. Você pode saborear um aperitivo perfeitamente preparado, como as famosas ostras gratinadas e o Camarão Tropical. Para a refeição principal opções é que não faltam e vão desde os tradicionais Camarão na Moranga e Moqueca de Garoupa a outras belas opções do menu como o Salmão Grelhado ao Molho de Ostras (foto).

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

MILANO AINDA MELHOR

A **Pizzeria Milano** mudou de endereço e está ainda mais deliciosa. Com um ambiente maior e com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte, a casa continua oferecendo um cardápio selecionado e italianíssimo, com pizzas, massas, saladas e risotos, preparados com ingredientes frescos. Cada prato tem uma suavidade de sabores inacreditável! **NOVO HORÁRIO DE ATENDIMENTO: diariamente das 18h à meia-noite; aos sábados e domingos, das 12h à meia-noite; com entrada também pela Rua Bocaiúva, em frente ao Beiramar Shopping.**

Pizzeria Milano
Rua Bocaiúva, 2526 - Avenida Beira-Mar Norte, 2526
Fone: 3024-0034 - www.pizzeriamilano.com.br

Foto: Sérgio Vignes

GASTROnômicas

by Hermann Byron Neto

Ouro Brut

Um **ano de ouro** para o **Miolo Cuvée Tradition Brut**: é o que confirma a premiação conquistada pelo espumante no **9º Concurso do Espumante Brasileiro**. Elaborado no **Vale dos Vinhedos** (RS), o rótulo se destacou entre as mais de 260 amostras inscritas na prova e foi consagrado com uma **Medalha de Ouro**, reforçando sua posição de destaque no cenário vitivinícola nacional. Este ano, o espumante também foi eleito um dos **melhores da América do Sul** pela prestigiada revista inglesa **Decanter**, e em Paris, foi o 'bestseller' da wine shop francesa **Soif D'ailleurs**. Na ocasião, a crítica de vinhos Jancis Robinson contou que quando visitou a loja encontrou um casal encantado com o **espumante brasileiro** feito **'à imagem de um champagne'.**

Ouro Extra Brut

As borbulhas delicadas e intensas do Dunamis Extra Brut encantaram o seleto júri formado por 44 membros do IX Concurso Do Espumante Brasileiro, resultando na Medalha Ouro, na sua categoria, para a bebida elaborada pela Dunamis Vinhos e Vinhedos. O espumante Dunamis Extra Brut é um rótulo Blanc de Blancs Chardonnay, exclusivo da Loja Santa Adega, e é composto inteiramente a partir de uvas brancas, com a força de seu *terroir* da Serra Gaúcha, mais precisamente de Cotiporã, onde a Dunamis mantém seus vinhedos para o cultivo da uva. Elaborado pelo método tradicional, com uvas 100% Chardonnay, o espumante traduz o conceito da vinícola. "Na elaboração de nossos espumantes, procuramos manter a jovialidade presente também em nossos vinhos. A estrutura e os aromas são específicos do champenoise, mas de maneira mais delicada e com sabor e aromas elegantes", esclarece o enologo Vinícius Bortolini Cercato.

Portugal I

Fernando Araújo, CEO da loja Santa Adega, no Itacorubi, voltou de Portugal com as malas cheias de vinhos. Foram visitadas dezenas de pequenos produtores, e as mostras serão para a avaliação, junto com filho e sommelier chefe Eduardo Machado Araújo, para posterior importação direto das vinícolas. Foram 7 dias de visitas às vinícolas da Região do Douro.

D. Laura Regueiros, da Quinta da Casa Amarela, na região do Douro, Portugal, com Fernando Araújo, da Santa Adega Vinhos Finos

Durante o almoço na vinícola, a degustação do Pera Manca, na Vinícola Cartuxa

Portugal II

Em recente viagem à Portugal, onde o *Imagem da Ilha* e outros jornais regionais de Santa Catarina foram visitar diários regionais portugueses, nem tudo foi trabalho. Na região de Évora o grupo teve uma ótima recepção no jornal Diário do Sul, que incluiu um almoço na famosa vinícola Cartuxa, que produz um dos mais conhecidos vinhos portugueses, o Pera Manca, que Pedro Álvares Cabral trazia nas naus portuguesas quando descobriu o Brasil.

> ONDE COMER BEM

LAGOSTA GRELHADA

Para não confundir os seus clientes, o Toca de Jurerê de Santo Antônio de Lisboa está com novo nome: **Toca de Santo Antônio**. O cardápio continua elaborado como antes, com pratos exclusivos e surpreendentes que celebram a tradição açoriana do bairro. O Camarão Grande à Toca de Jurerê com Catupiry é uma das delícias, assim como a Lagosta Grelhada (foto), Garoupa com Camarões a alho e óleo, a Moqueca Mista, o Bacalhau Lagareiro e muito mais!

Toca de Santo Antônio
Rodovia Gilson da Costa Xavier, 224
Santo Antônio de Lisboa
Fone: 3236-4487/3236-4488

FESTIVAL AUSTRALIANO

De domingo a terça o Festival Australiano é servido no **Didge Steakhouse Pub**. É um prato que reúne seis sabores clássicos da Austrália, que incluem a famosa Didge Onion, pétalas de cebola empanadas, a tradicional costelinha australiana ao molho barbacue, as crocantes chicken wings, a Surf potato, salada australiana e o delicioso Tasmanian Chicken que leva um toque oriental agridoce. Difícil explicar em poucas linhas todas estas delíciais. Vale a pena experimentar para entender. Aberto diariamente a partir das 19h com músico ao vivo.

Didge Steakhouse Pub
Beira-Mar Norte, 1976 - Centro
Fone: 48-33656615
www.didge.com.br

REFRESCANTES OU *CALIENTES*

O **Guacamole Cocina Mexicana** estreia novo cardápio, com bebidas que prometem surpreender pela originalidade, pelo visual e, é claro, pelo sabor. Entre as novidades, estão as caipiras acompanhadas de bastoncitos: picolés com quatro opções de sabores para que o cliente acrescente e monte sua combinação favorita: morango, abacaxi com hortelã, maracujá ou limão. Uma seção especial no cardápio traz exclusivamente 12 shots, a maior parte deles com a bebida mais característica do México, a tequila. O Guacamole fica aberto todos os dias a partir das 19h com muito tempero, alegria e vibração mexicana!

Guacamole Cocina Mexicana
Beira Mar Norte, 2006 - Centro
Fone: (48) 3225-0900
www.guacamolemex.com.br

caixa.gov.br

SAC CAIXA: 0800 726 0101
(informações, reclamações, sugestões e elogios)
Para pessoas com deficiência auditiva ou de fala:
0800 726 2492
Ouvidoria: 0800 725 7474

facebook.com/caixa
twitter: @caixa

Minha Casa
Minha Vida

MAIS DE
116 MIL
MORADIAS ENTREGUES

AQUI EM SANTA CATARINA, MAIS DE
465 MIL
PESSOAS JÁ RECEBERAM SUA CASA DO PROGRAMA MINHA CASA MINHA VIDA.

maiscasamaisvida.com.br

MAIS QUE MUDAR DE ENDEREÇO, É MUDAR DE VIDA.

O programa Minha Casa Minha Vida está transformando a vida de milhões de brasileiros. E pode transformar a sua também. É a CAIXA e o Governo Federal trabalhando juntos para o Brasil avançar.

CAIXA
A vida pede mais que um banco

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PÁTRIA EDUCADORA

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • Ano 9 • Nº 102 • Florianópolis -SC • Novembro de 2015

auto imagem

NOVIDADE

Por aqui

• Página A2

Foto: Divulgação

BMW Série 1 fabricado em solo catarinense

BELA SURPRESA

Novo C4 está mais leve e espaçoso

• Página A3

Foto: Divulgação

Economia de 140 kg: maior agilidade, desempenho e economia de combustível

> LANÇAMENTO

Carreira nacional

Jaguar Land Rover confirma fabricação do Evoque no Brasil

Da redação

A Jaguar Land Rover confirma que o Range Rover Evoque se juntará ao novo Discovery Sport na linha de produção da unidade fabril que está construindo em Itatiaia, na região sul-fluminense (RJ). O primeiro carro a ser produzido no País e entregue será justamente o Range Rover Evoque, no começo de 2016.

A unidade da montadora inglesa em Itatiaia, com investimento de R$ 750 milhões até 2020, suplementará a atual produção internacional da empresa. A capacidade da fábrica poderá chegar a 24 mil unidades por ano, voltada ao mercado nacional. Essa será a primeira fábrica da Jaguar Land Rover totalmente própria fora do Reino Unido. Com a chegada do Range Rover Evoque 2016, a Land Rover fortalece seu modelo mais vendido no Brasil hoje. O sofisticado SUV compacto traz novos detalhes de design e mais tecnologias para firmar-se no mercado como líder do segmento.

Terry Hill, presidente da Jaguar Land Rover América Latina, diz: "Desde seu lançamento, o Range Rover Evoque já vendeu mais de 20 mil veículos no Brasil e estamos felizes em confirmar que ele também será produzido na nossa planta de Itatiaia. O País e toda a região são muito importanes para a Jaguar Land Rover e essa chegada do Range Rover Evoque a Itatiaia reforça o nosso comprometimento de longo prazo com o mercado brasileiro."

A Jaguar Land Rover é a primeira companhia britânica de automóveis a investir numa planta de manufatura no Brasil. Na primeira fase do projeto, as instalações de aproximadamente 60 mil m² poderão empregar até 400 colaboradores. Com a construção da unidade quase finalizada, a Jaguar Land Rover começa agora a instalar novos equipamentos que apoiarão o começo da produção nos primeiros meses de 2016.

A capacidade da fábrica brasileira, a primeira totalmente própria fora do Reino Unido, poderá chegar a 24 mil unidades por ano

CARREIRA NO FUTURO

Para meados do ano que vem, está programada a abertura do primeiro Education Business Partnership Centre, um centro educativo que oferecerá uma variedade de atividades em classe para ajudar crianças em atividade escolar a desenvolverem algumas habilidades, colocá-las em contato com um ambiente de trabalho real e inspirá-las a seguir carreira na Jaguar Land Rover no futuro.

A companhia britânica trabalha muito próximo das comunidades locais e cidades vizinhas às suas unidades fabris em todo o mundo. Durante a fase de construção do projeto no Brasil, a Jaguar Land Rover já criou fortes laços com as comunidades de Itatiaia e Resende.

A empresa acabou de iniciar a segunda turma do programa de treinamento intitulado Inspirando os Trabalhadores de Amanhã. Do total de alunos que terminou o primeiro curso, cerca de 60% já estão empregados na Jaguar Land Rover em Itatiaia. O programa tem parceria com o SENAI local e oferece experiência, treinamento e qualificações de empregabilidade para preparar jovens de 17 a 26 anos a se candidatarem a empregos na indústria automobilística.

> LANÇAMENTO

Novo C4 Picasso chega em Floripa

Ele chega mais compacto por fora, mas seu interior tem mais espaço

Da redação

Inovadora em estilo, conforto e interfaces de condução, a marca Citroën apresenta o novo C4 Picasso, que estará disponível a partir do final deste mês, na concessionária Le Monde, de Florianópolis. O novo modelo chega à segunda geração com notáveis evoluções em relação à anterior, entre elas, a plataforma EMP2 (Efficient Modular Platform 2), que possibilitou economia de peso da ordem de 140 kg, contribuindo para maior agilidade, desempenho e economia de combustível.

Mais compacto por fora e com personalidade distinta, o novo C4 Picasso é mais espaçoso por dentro, graças ao aumento da distância entre-eixos. A luminosidade é favorecida pelo conceito Space Vision, que permite alta incidência de luz natural na cabine. No Novo Citroën C4 Picasso, todos esses atributos podem ser desfrutados por cinco ocupantes.

O Novo Citroën C4 Picasso chega ao mercado em duas versões: Seduction e Intensive. Externamente, elas possuem poucas diferenças, mas suficientes para demarcar a personalidade de cada uma. A Intensive possui assinaturas exclusivas de LEDs acima dos faróis dianteiros, lanternas traseiras em LED com efeito 3D, friso na cor alumínio envolvendo a grade dianteira e molduras das janelas laterais na cor alumínio. Na versão Seduction, estes dois últimos itens recebem acabamento em preto. Ambas usam rodas de liga leve de 17 polegadas com desenho Anaconda.

Novo modelo é mais compacto por fora, mas ganhou maior espaço interno

O painel é estruturado em torno de duas telas: uma tela tátil de 7" e uma tela panorâmica de 12" de alta definição

INTERIOR DESENHADO COMO UM LOFT

O interior do Novo Citroën C4 Picasso foi projetado para proporcionar conforto de primeira classe. O console central baixo que pode ser desacoplado, o piso liso e as informações de direção visualizáveis por todos os ocupantes no centro do painel dão a cada passageiro uma agradável sensação de amplitude e oferece o mesmo nível de conforto a todos os ocupantes do veículo, mesmo os ocupantes dos bancos traseiros.

As superfícies das áreas envidraçadas somam 5,30 m² e são formadas pelo para-brisa panorâmico de série, pelas amplas janelas laterais e pelo grande teto de vidro, permitindo entrada abundante de luz natural. O Pack Bancos Relax oferece exclusividade e é composto por assentos massageadores na frente, um assento para o passageiro dianteiro poder estender as pernas e, para todos, um apoio de cabeça para maior conforto na sustentação da nuca.

PAINEL ALTAMENTE TECNOLÓGICO

O painel do Novo Citroën C4 Picasso é estruturado em torno de duas telas: uma tela tátil de 7" e uma tela panorâmica de 12" de alta definição. A tela tátil de 7" e os botões laterais permitem atuar nos equipamentos do veículo e funciona como em um smartphone. Basta deslizar o dedo por ela para fazer uso de recursos como chamadas telefônicas e controle das funções do sistema de ar-condicionado bi-zone. Já a tela 12" de alta definição mostra as informações essenciais à condução, de maneira personalizada.

VISÃO 360º

A Visão 360° é um sistema que permite visualizar o conjunto dos objetos e dos obstáculos que se encontram ao redor do Novo Citroën C4 Picasso, a fim de facilitar as manobras e evitar pequenas colisões em manobras de estacionamento - em especial, quando os elementos são invisíveis a partir do espaço interno. A imagem reproduzida sobre a tela de alta definição do painel é construída com ajuda de quatro câmeras implantadas em torno do veículo.

PARK ASSIST

O Park Assist auxilia o motorista na procura por uma vaga para estacionar e efetua a manobra automaticamente, tanto para entrar quanto para sair da vaga. Sendo assim, uma vez detectada a vaga, na baliza seja de frente ou de ré, o motorista só tem que administrar a aceleração e a frenagem.

SMART ALERT MOVE (SAM)

O sistema de controle de "ponto cego" com ultrassons informa o motorista da presença de um veículo por meio de um diodo laranja instalado no ângulo do retrovisor. Composto por quatro sensores situados nos para-choques dianteiro e traseiro, este sistema, ativo entre 12 e 140 km/h, controla a zona delimitada, na frente, pelo retrovisor externo, e se estende até aproximadamente 5 metros depois do para-choque traseiro e 3,5 metros em relação às laterais do veículo.

O veículo conta com três anos de garantia sem limite de quilometragem, plano de revisões com preços fixos e uma ampla oferta de aplicativos e acessórios personalizados, com preço a partir de R$ 110.900,00.

Acesse a matéria completa, mais fotos e a ficha técnica do novo C4 Picasso, no site www.imagemdailha.com.br

> NOVIDADE

É daqui

BMW inicia produção nacional do novo Série 1

Da redação

O modelo traz sofisticação e espírito jovem para o segmento de compactos premium

O novo BMW Série 1 começa a ser fabricado em solo nacional, na fábrica da montadora em Araquari (SC), em etapas: as versões BMW 120i Sport ActiveFlex e BMW 120i Sport GP ActiveFlex já estão disponíveis em toda a rede autorizada de concessionários da marca. O novo 125i M Sport passará a ser comercializado no País em 2016. Atualmente, são produzidos na fábrica os modelos BMW Série 1, BMW Série 3, BMW X1, BMW X3 e MINI Countryman.

"Estamos orgulhosos por finalizar este primeiro ano de operação da unidade fabril brasileira cumprindo, com sucesso, nosso planejamento de introdução gradual de modelos à linha. A atualização do BMW Série 1, já produzido no Brasil em poucos meses desde a apresentação internacional, representa um importante passo na estratégia de disponibilizar de forma ágil os lançamentos globais em território nacional", comenta Arturo Piñeiro, presidente e CEO do BMW Group Brasil.

Com mais de 1 milhão e 700 mil unidades vendidas em todo mundo, desde o seu lançamento em 2004, o BMW Série 1 traz sofisticação e espírito jovem para o segmento de compactos premium. O inconfundível design hatch foi modernizado, com destaque para um visual exterior mais esportivo, evidenciado pelas linhas modernas e agressivas, reforçadas pelo novo design dos para-choques, das grades duplas frontais e dos faróis dianteiros, que agora contam com a tecnologia de iluminação em LED - disponível a partir da versão 120i Sport GP ActiveFlex.

O novo formato em "L" dos faróis traseiros em LED e as ponteiras duplas de escapamento enfatizam as proporções esportivas da traseira do compacto. Essas mudanças reforçam ainda mais a esportividade, trazendo ao novo BMW Série 1 forte apelo visual. O design interno também foi repaginado com elementos visuais mais sofisticados, destacando as saídas de ar, o rádio e o painel do ar condicionado, que ganharam molduras cromadas e acabamento em black high-gloss.

VERSÕES TURBINADAS

As versões 120i Sport ActiveFlex e 120i Sport GP ActiveFlex trazem motorização de quatro cilindros, 2.0L TwinPower turbo, e rendem 184 hp de potência, com 270 Nm de torque, independentemente do combustível utilizado. Aliada ao câmbio automático de oito velocidades e à tração traseira, permite uma aceleração de 0 a 100 km/h em 7,2 segundos. O Driving Experience Control com Eco Pró, a função Auto Start/Stop e a tecnologia de regeneração de energia de frenagem tornam possível o melhor equilíbrio entre performance e eficiência.

Além disso, o novo modelo apresenta ainda itens de segurança de série, como air bags, controle de estabilidade e de tração e pneus com tecnologia Run-flat.