

guia
Gastronômico

CONVITE
Chá em casa

• Página G5



*Ofereça uma bela recepção
para as amigas*

PROCISSÃO
Senhor dos Passos:
250 anos

• Página 3



*Rumo ao registro como Patrimônio
Histórico e Artístico Nacional*

www.imagemdailha.com.br

 /imagemdailha 5.649 

Ano 20 • Número 366 • Florianópolis, SC • 1ª Quinzena de Março de 2016

JORNAL
images
DA ILHA

CRESCENDO COM CONFIANÇA

*Autoestima das crianças é afetada
diretamente pelo meio onde vivem*

• Página 5

*Saiba como
valorizar as
características
positivas dos
pequenos e
ajudá-los a
cumprir
metas*



CARTA AO LEITOR

A autoestima é fundamental para uma vivência mais feliz e deve ser cultivada desde os primeiros anos de vida para que não influencie negativamente na vida adulta. Como anda a autoestima de nossas crianças? Será que temos estimulado suas características positivas em vez de salientar só as negativas? Está certo que pais e educadores devem impor limites para atitudes erradas, mas é muito importante prestar atenção se a criança não merece um elogio de vez em quando. Isso vai ajudá-la a crescer com mais confiança! Confira na página 5 o que profissionais da psicologia falam sobre o assunto.



E depois da temporada de verão, o colunista Leonardo Soares, nosso especialista em tecnologia, está de volta. Mas em breve voltará à Europa para novos conhecimentos. Já a jornalista Karin Verzbickas, que também está retornando, e agora para falar sobre comunicação, disserta nesta edição sobre "comportamento nas redes sociais", tema mais que oportuno pra quem não tem muito cuidado ao se expor na rede.

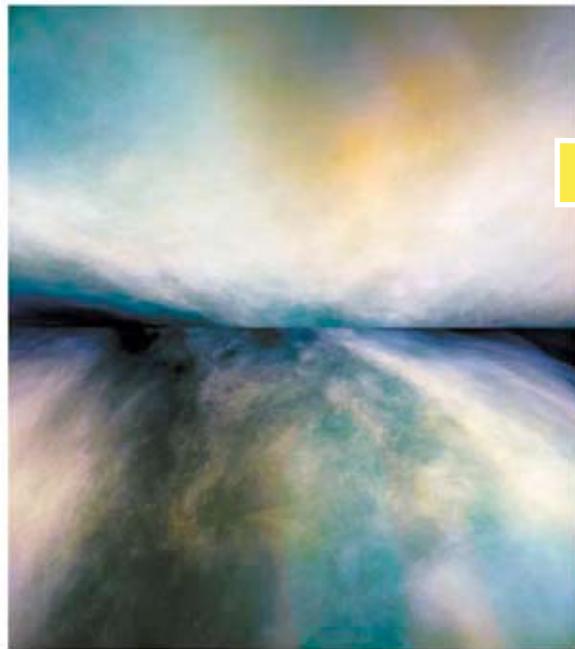
No Guia Gastronômico, trazemos dados alarmantes divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE): você sabia que uma em cada três crianças de cinco a nove anos está acima do peso recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS)? Confira essa realidade e como ajudar os pequenos a inserir hábitos alimentares saudáveis na rotina, na página G3. Como matéria de capa, reunimos dicas de gastronomia e decoração para receber as amigas para um chá da tarde em casa, exatamente como manda o figurino. Elas vão amar!

Na página G2, as colunas do sommelier Eduardo Machado Araújo e do chef André Vasconcelos, trazem curiosidades sobre gastronomia e o mundo dos vinhos, respectivamente. Nesta edição contamos também com a elegância e conhecimento do sommelier João Lombardo, na página G3, com matéria e fotos sobre o evento da ABS - Associação Brasileira de Sommeliers, que aconteceu no final de fevereiro na importadora Decanter, em Florianópolis.

Uma boa leitura, bom apetite e saúde!

Hermann Byron

AGENDA



• exposição

Sobre Águas

A exposição multimídia do artista Marco Giacomelli, "Sobre Águas", apresenta a experiência multifacetada da relação entre a água como força dinâmica da vida e a sua própria vida e oferece ao público uma ocasião para interagir com uma nova geração de trabalhos em artes visuais. Até 10/04, de terça a sábado, das 10h às 20h30; domingos e feriados das 10h às 19h30, no Museu da Imagem e do Som de Santa Catarina (MIS/SC). A entrada é gratuita. Mais informações: www.fcc.sc.gov.br.

Duo Francis Padilha e Érico Bezerra

O duo formado pelo barítono Francis Padilha e o pianista Érico Bezerra apresenta árias de óperas e canções dos mais diversos períodos da história da música, contemplando compositores como Mozart, Brahms, Ravel, Schumann, entre outros. Francis Padilha é ganhador do Prêmio Júri Popular e 3º lugar masculino no Concurso Internacional de Canto Bidu Sayão. Érico Bezerra é mestre em Piano-Performance pela Illinois State University. Dia 08/03, às 19h30, no Teatro Álvaro de Carvalho (TAC). Mais informações: 3665-6401.

• música clássica

O Dromedário Loquaz

Estão abertas as inscrições para as Oficinas Teatrais do Grupo de Teatro O Dromedário Loquaz. Serão três turmas: uma para crianças de 4 a 6 anos de idade; outra para os pequenos de 7 a 10 anos; e uma terceira para os adolescentes de 11 a 15 anos. Inscrições pelo e-mail dromedario.loquaz@gmail.com. Mais informações: www.facebook.com/dromedarioloquaz.

• oficinas teatrais



Mostra paralela

• dança de salão

Duplas e grupos interessados em se apresentar na mostra paralela da 15ª Mostra de Danças de Salão de Florianópolis - Baila Floripa podem se inscrever gratuitamente até o próximo dia 10/03. A apresentação aberta ao público ocorrerá no vão central do Beiramar Shopping, dias 30/03 e 31/03, às 19h, marcando o lançamento da Mostra, que será realizada no final de abril, no Majestic Palace Hotel e no Teatro Ademar Rosa. Mais informações: www.bailafloripa.com

Foto: Divulgação - Leandro Martins



Festival Netuno

O Festival Netuno Extreme Rock com as bandas Bizibeize, Insalubre, Eutha e Insurgentes é um evento beneficente para angariar alimentos e agasalhos para a Comunidade Indígena do Morro dos Cavalos. O ingresso será 1 kg de alimento não-perecível (exceto sal e açúcar) e 1 agasalho novo ou em bom estado. Dia 15/03, às 19h30, no Teatro Álvaro de Carvalho. Mais informações: 3665-6401.

• extreme rock

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 Françoise
Jurerê Internacional: Doce de Pelotas (Jurerê Open Shopping)
Itacorubi: Mercado 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.



C I D A D E

Patrimônio cultural

Procissão do Senhor dos Passos completa 250 anos este ano

Da redação

Tradição entre os católicos catarinenses desde 1766, a Procissão do Senhor dos Passos celebra em 2016 sua 250ª edição, de 6 a 12 de março. Realizada anualmente, sempre quinze dias antes da Páscoa, o evento mobiliza milhares de fiéis no cortejo pelas ruas do Centro de Florianópolis. “Este ano vamos dar mais um passo rumo ao registro do evento como Patrimônio Cultural Brasileiro. Um técnico do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) virá de Brasília para acompanhar a Procissão e redigir o parecer final sobre o registro”, afirma Rita Peruchi, membro da comissão organizadora da Procissão do Senhor dos Passos.

O processo que poderá resultar no registro do evento como Patrimônio Histórico e Artístico Nacional é longo, mas a previsão é de que mesmo seja concluído no segundo semestre deste ano. A Procissão do Senhor dos Passos é a mais antiga e maior celebração religiosa de Santa Catarina, e tombada pelo Conselho Estadual de Cultura como Patrimônio Cultural Imaterial de Santa Catarina em 2006.

CERIMONIAL

Quatro importantes momentos marcam o evento: a lavação da imagem do Senhor Jesus dos Passos, feita por crianças de até sete anos de idade na quinta-feira que antecede a Procissão, na Capela Menino Deus; a Procissão do Carregador, realizada na manhã de sábado, quando membros da Irmandade do Senhor Jesus dos Passos e populares transportam até a Catedral Metropolitana os utensílios que serão usados à noite, na Procissão da Transladação das Imagens do Senhor Jesus dos Passos e da Nossa Senhora das Dores; e por fim, na tarde de domingo, acontece a Procissão propriamente dita, que consagra o final dos festejos.

De acordo com o coordenador geral do evento, Ronaldo Koerich, que desde muito cedo frequenta a Igreja e todos os eventos que a cercam, a Procissão do Senhor dos Passos é fruto do trabalho voluntário de uma equipe dedicada. “Muito nos orgulha dizer que ano a ano estamos conseguindo aumentar o público que prestigia a Procissão”, orgulha-se.

E essa dedicação de Ronaldo começou em 2005. “Tínhamos em média 5 mil



Edição histórica da maior e mais antiga manifestação religiosa de Santa Catarina acontecerá nos dias 12 e 13 de março, na Capital

pessoas no evento. No ano passado foram mais de 60 mil fiéis. E este ano, com a marca dos 250 anos, queremos ir além e temos certeza que superaremos este número. Hoje já podemos nos orgulhar e dizer que somos uma das maiores procissões do Brasil”, destaca.

PARTICIPAÇÃO DOS JOVENS

Nos últimos anos, um importante trabalho de resgate dos jovens foi realizado, com o objetivo de motivá-los a participar da Ala Jovem da Procissão do Senhor dos Passos. Diversos grupos participam do cortejo no sábado, utilizando camisetas com dizeres religiosos e destacando a importância de perpetuar o culto pelas gerações.

Na tarde de domingo, as irmãs da Irmandade do Senhor Jesus dos Passos fazem a frente da Procissão, e um coral comanda os cantos em frente à Catedral Metropolitana de Florianópolis. Em 2016, o tradicional Sermão do Encontro das Imagens será realizado pelo Padre Márcio Alexandre Vignoli, de Balneário Camboriú.

HISTÓRIA

Há 250 anos, a Procissão do Senhor dos Passos ganha as ruas do centro da capital catarinense como símbolo de fé e história. A festividade iniciou em 1766, após dois anos uma embarcação com destino a cidade de Rio Grande (RS), ter atracado na Ilha do Desterro trazendo a imagem baiana de Senhor Jesus dos Passos. Por uma vontade divina, assim acreditaram os católicos da Ilha, a vinda por engano da escultura que rememora o sofrimento de Jesus Cristo crucificado, se tornou símbolo de devoção.

A imagem é atribuída ao escultor baiano Francisco das Chagas. Hoje, a Procissão do Senhor dos Passos é Patrimônio Cultural Imaterial de Santa Catarina, conforme Decreto nº 2.504 de 2004 e está com um processo em andamento para que seja registrada como Patrimônio Cultural Brasileiro.

Acesse: www.imagemdailha.com.br e confira a programação completa. 

COLUNA POLÍTICA



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Foto: Reprodução

Contra

O presidente nacional do PP, senador Ciro Nogueira, que está envolvido até o pescoço na Operação Lava Jato, trabalhou intensamente para que o representante da banda "limpa" do partido, o deputado federal Esperidião Amin (PP-SC) não fosse eleito líder da legenda na Câmara. O corrupto Nogueira não abre mão de eleger um líder alinhado ao Palácio do Planalto. E esse não é Amin.

Miriam de FHC

Até entre amigos da personagem, soa estranho o fato da jornalista florianopolitana Miriam Dutra agora posar de vítima e romper um silêncio de décadas sobre a paternidade de seu filho, Tomas, que não é do ex-presidente Fernando Henrique Cardoso, conforme ele provou por exame de DNA, no momento em que Lula enfrenta seu pior momento. Lula que também teve uma Miriam na sua vida, mãe de Lurian Lula da Silva.

Lugar dos sonhos

Relatório da Organização Mundial de Migração aponta São Paulo, Rio de Janeiro e Porto Alegre como centros urbanos com um grande potencial para receber levas de migrantes pelos próximos anos, e destaca a necessidade de políticas de inclusão dos novos moradores. Florianopolitanos saúdam o fato de a capital catarinense, cada vez mais caótica, apesar de bela, não estar entre os primeiros nos sonhos de paradeiro de muita gente.



Em casa

Com sua aprovação pela Comissão de Assuntos Econômicos do Senado, agora segue para deliberação do plenário projeto do deputado federal Mauro Mariani (PMDB-SC) que permite ao microempreendedor individual utilizar a sua residência como sede da sua empresa quando não for indispensável a existência de local próprio para o exercício da atividade.

Oposição

Edinho Bez, Mauro Mariani, Rogério Peninha Mendonça, Ronaldo Benedet e Valdir Colatto, deputados federais de SC que votaram em Hugo Motta para líder na Câmara – o buliçoso Leonardo Picciani venceu – agora integram o grupo de 30 que farão oposição sistemática ao governo na Casa.

CPMF

Só foi o governo acenar com a possibilidade de dividir a receita da CPMF com os estados e municípios, que mudou o tom das conversas. O tesoureiro da Confederação Nacional dos Municípios, Hugo Lembeck, diz que não há consenso entre os prefeitos sobre a recriação ou não da contribuição. Mas demonstra simpatia. Mas que ouça o que tem a dizer disso a população de Taió, no Vale do Itajaí, onde é prefeito. Certamente ouvirá poucas e boas.

Hostil

Deputado ou senador de SC que apoiar a volta da famigerada CPMF que vá anotando: virará inimigo número um das quase 200 Câmaras de Dirigentes Lojistas (CDLs) existentes no Estado.

Multi é poder assistir a filmes, séries e shows online quando e onde você quiser. E o melhor: com Wi-Fi grátis.

ASSINE
— 15 MEGA —
POR APENAS **R\$ 15,00** POR MÊS
+ WI-FI GRÁTIS

POR 3 MESES, NO COMBO MULTI. APÓS, R\$ 84,90/MÊS. PACOTES COMBO MULTI A PARTIR DE R\$ 229,80/MÊS.

A NET É DIVERSÃO E MULTIVANTAGENS PARA A FAMÍLIA TODA:

- Banda larga com megavelocidades e Wi-Fi grátis;
- Milhares de filmes, séries e shows no NET NOW;
- Tudo quando e onde você quiser: TV, tablet, laptop ou celular.

VEM PRO LADO NET: 4004-8844.

Oferta válida até 31/3/2016 na contratação do pacote Combo Multi, que contempla os serviços de TV por assinatura (na seleção Mais HD), banda larga 15 Mega e Fone Multi Light. A velocidade anunciada de acesso e tráfego na Internet é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O sinal do modem Wi-Fi pode sofrer limitações, de acordo com obstáculos e distância do local de acesso à Internet. Consulte as condições de aquisição e disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844 ou acessando www.net.com.br/oferta15mega. O Now Online está disponível para todos os clientes NET HD, consulte disponibilidade do serviço em sua cidade. Saiba mais em www.net.com.br/now.

Primeiros projetos

Os deputados estaduais aprovaram na semana passada os 12 primeiros projetos de lei deste ano. Entre os principais está o que obriga empresas que fazem serviço público de transporte rodoviário intermunicipal de passageiros a identificar os passageiros nos percursos com distância igual ou superior a 100 quilômetros. Perguntar não ofende: as empresas foram ouvidas pelo autor do projeto e pelos deputados? Evidentemente que não.

Frota

Conforme estatística do Detran-SC, até 31 de dezembro passado estavam registrados no Estado 4.565.920 veículos, contra 4.406.510 de 2014 e 4.184.456 de 2013. A crise econômica fica clara quanto à média de registros mensais de veículos novos. Em dezembro passado, comparativamente a novembro, foram 18.664. Em janeiro foram registrados 10.176. Uma queda jamais registrada em tal dimensão.

Futuro roubado

Certamente Gustavo Kuerten não seria o grande tenista que foi se, além do talento natural, lá atrás, quando menino, fosse também boleiro, assim chamado o gandula do tênis. Pois eis que o Ministério Público do Trabalho do Rio de Janeiro impediu adolescentes, quase todos de bairros carentes, de atuar na atividade, por considerá-la "prática de trabalho infantil". Estão há semanas de "bobeira" em suas comunidades. Sem comentários.

Exceção

O trade turístico de Laguna, Imbituba e Garopaba discutiu novamente, há dias, como melhor atrair turistas interessados na observação de baleias. Mas esbarram na absurda – e única no mundo – proibição de fazer a observação embarcada dos animais. Só por terra, na maioria em trilhas ou picadas no meio do mato, derivando em barrancos. Atrair quem? Coisas de ecologistas de bar e passeata.

Sem recesso

Que sirva de referência para outras câmaras de vereadores de SC iniciativa do Legislativo de Jaraguá do Sul que aprovou, em primeiro turno, projeto de alteração na Lei Orgânica Municipal pondo fim ao recesso parlamentar no mês de julho. Isso ajuda um pouco a melhorar a terrível imagem da classe política.

Suicídio

Elisandro Lotin de Souza, cabo da Polícia Militar de SC e presidente da Associação Nacional de Praças, registra que a morte, aparentemente por suicídio, do tenente coronel Fábio Ramos, que assumiria o comando do 15º Batalhão da Polícia Militar de Caçador, é o nono caso em menos de um ano na corporação.

Política de governo

Periga Raimundo Colombo fazer da determinação de não aumentar impostos uma das principais marcas de seu governo. Ao garantir, em discursos no interior, que não vai manter a promessa em seu mandato, recebe calorosos aplausos. Reafirma, sempre, que ao invés de aumentar impostos, é preciso ajudar os empresários e evitar o desemprego. Para ser coerente, Colombo disse na cara de Dilma Rousseff, há dias, em Brasília, que não apoia a volta da CPMF.

Engajamento

Louvável ver a Fiesc engajar-se decididamente em campanha estadual contra o mosquito Aedes aegypti, principal transmissor de doenças como a dengue, vírus zika e febre chikungunya. O principal foco é a conscientização dos trabalhadores da indústria e suas famílias.

COMPORTAMENTO

Para uma vida mais feliz

Com autoestima em dia desde criança, se chega mais longe

Gabriela Morateli Giordani

Conjunto de crenças e sentimentos que temos sobre nós mesmos, a autoestima é fundamental para uma vivência mais feliz, pois a forma como nos definimos influencia as nossas motivações, atitudes e comportamentos. De acordo com a psicóloga Carla Sengl, a construção dos padrões de autoestima começa muito cedo. “A criança que atinge um objetivo pretendido experimenta um sentimento de realização que reforça sua autoestima. Aprender a caminhar depois de dezenas de tentativas frustradas ensina um bebê a ter uma atitude de empoderamento”, exemplifica.

Ao mesmo tempo que pode ser definida como um sentimento de capacidade, a autoestima combina com sentimentos de sentir-se amado. “Uma criança que fica feliz com uma conquista, mas não se sente amada pode, eventualmente, experimentar baixa autoestima. Da mesma forma, uma criança que se sente amada, mas está hesitante sobre as suas próprias capacidades pode ter baixa autoestima. A autoestima saudável de uma criança desenvolve-se quando o equilíbrio é atingido”, lembra Carla.

Mas como ajudar as crianças a atingir esse equilíbrio? Um estudo do educador e terapeuta americano Stanley Coopersmith, especialista em comportamento infantil, demonstrou que essa característica não tem relação com classe social, educação, local onde se vive ou ocupação dos pais. Ela vem da qualidade das relações entre a criança e os que desempenham papel significativo em sua vida. “A autoestima é fruto das vivências nos meios familiar e social, e os pais assim como os professores têm um papel importante no sentido de empoderar”, explica a psicóloga.

De acordo com ela, é muito importante ressaltar qualidades e não erros, aprender a elogiar e não somente criticar a criança. “Pais com autoestima alta criam filhos de autoestima alta. Por isso, ambientes que negam as competências e habilidades das crianças, reprimem seus talentos favorecendo sua baixa autoestima”, completa.



Ressaltar qualidades e elogiar os pequenos é essencial para que atinjam seus objetivos ao longo do caminho e sintam-se seguros de suas escolhas

COACHING PARA CRIANÇAS

Segundo a psicóloga e coach Mara Suassuna, pais e educadores têm dificuldades para orientar os pequenos sobre assuntos como autodesenvolvimento, felicidade e metas. Por isso, ela escreveu o recém-lançado livro *Coaching Kids*, com o objetivo de orientá-los e apoiar crianças e adolescentes para a vida. “Atendo em meu consultório muitas crianças e adolescentes que estão sobrecarregados de atividades e poucas escolhas individuais, seguem os

sonhos dos pais em detrimento da escuta interna. Percebo esse conflito ‘do que sou e do que meus pais esperam’ e, apesar da idade, vejo os conflitos se consolidarem e gerar angústia no coração desses pequenos seres humanos”, relata Mara.

De acordo com ela, as crianças precisam entender desde pequenas que seus sonhos podem ser realizados se tiverem disciplina e orientação nas ações em direção à conquista deles. “As crianças com a autoestima elevada sentem-se capazes de enfrentar os desafios, propõe-se à realização das tarefas propostas e resistem melhor à frustração. Na verdade, a autoestima é a mola que impulsiona a criança para o êxito ou fracasso”, destaca.

Acesse esta matéria no site www.imagemdailha.com.br e confira dicas imperdíveis de como ajudar a criança a desenvolver o senso de si própria.

FIQUE DE OLHO!

Alguns sinais comuns de crianças com baixa autoestima: choramingar, necessidade de vencer ou trapacear em jogos, distribuir doces e brinquedos aos colegas com frequência, recorrer a numerosas estratégias para chamar a atenção, tais como “bancar o bobo”, perturbar os outros, adotar comportamento anti-social, ser muito crítico em relação a si mesmo, ser retraído ou tímido demais, culpar os

outros por tudo, arranjar desculpas para tudo, desculpar-se constantemente, ter medo de experimentar coisas novas, desconfiar das pessoas, querer coisas demais, comportar-se defensivamente, comer demais, agradecer demais os outros, sentir-se incapaz de fazer escolhas e tomar decisões e nunca dizer “não”.

Fonte: psicóloga Carla Sengl

Isolar-se dos demais na escola, por exemplo, e ser muito crítico em relação a si mesmo, são algumas características de baixa autoestima



> TECNOLÓGICAS

Por *Leonardo Azevedo Soares*

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br



WhatsApp pra mais gente

A última grande atualização que o WhatsApp lançou, depois de poder fazer ligações direto no app e poder usá-lo pelo computador (web.whatsapp.com), foi o aumento no limite de membros de grupos. Antes, cada grupo poderia ter no máximo 100 pessoas, mas com essa atualização, mais que dobrou; o limite foi para 256 pessoas. Essa é uma atualização que busca conter um pouco o crescimento do Telegram, que é um aplicativo similar ao Whats, mas sem o limite de 100 pessoas por grupo, e que vem ganhando muitos usuários no ramo empresarial.

Instagram com mais contas

Outro app que fez uma atualização técnica bem importante, e que vai ajudar bastante quem o utiliza profissionalmente, é o Instagram. A partir de agora,



cada smartphone poderá gerenciar até 5 contas ao mesmo tempo, com todas conectadas, sem ter que ficar saindo de uma para entrar na outra. Isso é muito importante para quem tem uma conta pessoal e outra profissional/empresarial, ou administra outras contas. Vai economizar bastante tempo.

Facebook Reactions

E pra fechar a parte de atualizações de aplicativos, vamos ao Facebook! A rede social liberou 5 alternativas ao botão Curtir: as Reações. Agora, além de curtir, você pode clicar em “Amei”, “Haha”, “Uau”, “Triste” e “Grr” (de raiva).

Além de dar mais opções aos usuários, essa alteração também vai “ajudar as marcas a entender melhor como o seu público está reagindo ao conteúdo”, segundo o próprio Facebook. A novidade já estava em teste desde outubro em alguns países, e desde final de fevereiro ficou disponível no mundo todo, inclusive no Brasil.



Os 5 Apps que mais gastam dados

Uma pesquisa recente realizada pela Opera Software descobriu quais são os 5 apps que gastam mais dados de internet móvel sem que o usuário queira, com as chamadas “Atualizações em Segundo Plano”. Vamos à lista?

- 1) Facebook Messenger
- 2) Gmail
- 3) Google Drive
- 4) WhatsApp
- 5) Hangouts

Para economizar os dados, você deve ir nos ajustes do seu smartphone e desabilitar a opção “Atualizações em Segundo Plano”. O único porém é que aí você não vai receber notificações dos apps, apenas quando abrí-los.

Smartphone modular

Todo mês de Fevereiro acontece em Barcelona o Mobile World Congress, onde são apresentados muitos dos gadgets mais inovadores que serão lançados durante o ano.

Aqui na coluna eu gostaria de dar destaque para o LG G5, um smartphone top de linha da fabricante e que vem com alguns diferenciais, como 2 câmeras traseiras (uma de 8MP e outra de 16MP), que servem para registrar imagens de paisagens com excelente qualidade.

Outro ponto interessante é que o aparelho é modular. Na parte debaixo ele tem uma espécie de gaveta, onde fica a bateria removível e mais algumas conexões para o usuário acoplar acessórios exclusivos, podendo transformar o smartphone em um óculos de realidade virtual, câmera digital, reproduzidor de músicas de alta qualidade, entre outros. Só não se sabe ainda quando ele chega ao Brasil...



Primo do BB8



E a LG seguiu a linha de inovação e também apresentou o Rolling Bot, um pequeno robô esférico (lembra um pouco o BB8, de Star Wars) que pode ser controlado pelo smartphone G5. Ele tem sensores de laser e se move bem devagar, e foi criado principalmente para monitorar sua casa enquanto você está fora. O robô manda imagens em tempo real para o seu LG G5 e ainda pode controlar aparelhos de ar-condicionado, de som e TVs remotamente.

Mais dicas no Snap!

Como essa coluna é mensal, mas o mundo da tecnologia nunca para, sempre fica um gostinho de quero mais, né? Bom, desde o mês passado eu tenho usado o Snapchat pra compartilhar dicas de tecnologia, marketing digital e empreendedorismo com os meus seguidores. Então, se você não quiser ficar esperando um mês inteiro para receber as dicas mais recentes, me adiciona lá no Snap: [leonardosoares](https://www.snapchat.com/add/leonardosoares) (isso mesmo, com 2 ss no final).

Te vejo lá! Ou na próxima coluna :)

entre
O CONVENIENTE
E O SENSACIONAL

existe um
espaço.

incrível,
no centro.

S7 COWORKING

s7coworking.co rua rafael bandeira, 328, centro // 3204.6403 // oi@s7coworking.co espaço // conhecimento // negócios

C I D A D E

Sistema atualizado

Capital passa a ter central de controle de trânsito inteligente

Foto: Divulgação/PMF

Da redação

Começou no final de fevereiro a implantação do novo sistema de controle inteligente e informatizado de trânsito nas ruas de Florianópolis. A primeira rua a receber a tecnologia foi a Desembargador Arno Hoeschl, esquina com a Beira-Mar Norte. O sistema será instalado em duas fases sequenciais – uma que se encerra em menos de 30 dias e outra, em 60 dias – nos 134 principais cruzamentos da cidade.

A principal vantagem do novo sistema, de acordo com a Secretaria de Segurança e Gestão do Trânsito, será que, além de monitorado, ele pode ser corrigido a distância. Com o sistema atual, dá para acompanhar pela central de monitoramento se determinado semáforo apresenta defeito, mas a correção desse defeito só é possível in loco, o que demanda tempo e aumenta o grau de transtorno aos motoristas. Com a nova central, a maior parte das panes pode ser sanada da própria sala de controle. Também on-



Com a novidade, a maior parte das panes de semáforos pode ser resolvida da própria sala de controle

line, será possível alterar o tempo dos semáforos para adequá-lo a determinado evento, como a passagem de um com-

boio, por exemplo.

Na segunda etapa do projeto, dentro do prazo de 60 dias de implantação, os

principais cruzamentos – nas avenidas Beira-Mar Norte e Mauro Ramos, na Ilha, e ruas Fúlvio Aducci e Gaspar Dutra, no Continente, entre outros – ganharão contadores de veículos, que terão a finalidade de avaliar qualquer aumento de fluxo e, por conta própria, determinar o aumento do tempo de sinal verde naquele sentido da via, naquele determinado momento, para possibilitar o escoamento do tráfego.

CENTRAL DE MONITORAMENTO

Com seis telas de LED, a central de monitoramento, que vai operar na sede da Secretaria de Segurança e Gestão do Trânsito, não cuidará apenas do controle semafórico: será uma Central de Operações de Segurança e Gestão do Trânsito, agregando também representantes da Guarda Municipal e da Defesa Civil de Florianópolis. Com conexão com algumas câmeras de monitoramento da Polícia Militar, a Central terá capacidade de acompanhar situações de risco que exijam a interferência dos agentes municipais.

DENGUE ZIKA CHIKUNGUNYA

**NÃO DEIXE QUE ESSAS DOENÇAS
VIREM EPIDEMIA EM SANTA CATARINA.
FAÇA SUA PARTE.**



dengue.sc.gov.br

Agora, além da dengue, o *Aedes aegypti* está transmitindo a chikungunya e a zika, que tem consequência terríveis em mulheres grávidas, afetando o desenvolvimento dos bebês. Os casos vêm aumentando no Estado.

Você precisa fazer a sua parte para acabar com os focos do mosquito:

Verifique hoje mesmo sua casa e elimine os pontos com água parada.



Faça essa verificação pelo menos uma vez por semana.

Peça para amigos e vizinhos fazerem o mesmo.



Não pense que sua casa está livre de focos, se você ainda não fez a verificação.

ATENÇÃO

As principais diferenças entre a dengue, a zika e a chikungunya estão na intensidade dos sintomas. Informe-se na unidade de saúde mais próxima.



**REVITALIZAÇÃO
DA PRAÇA GETÚLIO VARGAS,
A POPULAR PRAÇA DOS BOMBEIROS.
O PRESENTE DE ANIVERSÁRIO
DA WOA PARA FLORIANÓPOLIS.**

*A praça que mora no coração dos moradores
será devolvida ao convívio de todos.
Agora muito mais bonita, arborizada e segura.*

INAUGURAÇÃO: 18 DE MARÇO, ÀS 10 HORAS.



Árvore genealógica

Bruna Grillo Fächter, do Grupo Hoepcke, e Fernando Fächter, da Le Monde Citroën, comemoram a chegada da segunda filha, Marina. A menina tem ancestrais fortes. É tataraneta do ex-governador Aderbal Ramos da Silva, um dos políticos mais poderosos da história de Santa Catarina, e da inigualável Ruth Hoepcke da Silva.

Parada estratégica

O Sete Night Club fechou. Os sócios vão fazer uma reforma estrutural no prédio que deve se prolongar por meses. A ideia para o futuro empreendimento é resgatar a dinâmica de funcionamento do Café Cancun, "restaurante animado" que alcançou grande sucesso no mesmo endereço nos anos 1990.

Tem medo

Só na última hora a empresária-anfitriã do "Dr. Hollywood" em Florianópolis descobriu que ele tem pânico de helicóptero. Um voo panorâmico pela Ilha estava programado desde a véspera do dia da sua palestra no Majestic, a bordo da aeronave do advogado Gastão Filho, mas o passeio acabou cancelado diante da negativa do cirurgião plástico.

Fonte impressionista

Pintou coleção nova para o inverno na Maria Filó do Beiramar Shopping, loja da qual a primeira-dama e empresária Francine Souza é sócia. "Pequenos Paraísos" traz roupas inspiradas nos jardins e quadros de Monet.

Longe da crise

O Trésor Residence, empreendimento com foco na classe AA recém-entregue em Jurerê Internacional, reúne três curiosidades: a maior parte dos compradores é de fora do Estado; 75% dos apartamentos, que custam a partir de R\$ 2 milhões, já foram vendidos, e cinco dos moradores têm menos de 50 anos – prova de que idade não é obstáculo para superar a barreira do milhão.



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Divulgação



Andreza Michelin e Eliane Koerich na inauguração da nova loja Bontempo, no Koerich Beirmar Office

Missão cumprida

O Le BarBaron, sensação absoluta do verão 2016 na Praia Brava, encerrou sua primeira temporada no final de fevereiro. Daqui para frente, até o verão 2017, a casa vai abrir apenas em datas pontuais para a realização de casamentos e eventos que estão sendo agendados para o período. Um dos sócios, Antônio Abreu, aproveitou o clima de recesso e foi passear nos EUA.

O novo presidente da ADVB-SC, Daniel Silva (terceiro da esquerda p/direita), ladeado por Carlos Döhler, Delton Batista e Luiz Humberto de Quental, na posse do novo comando da entidade

Ficou como está

Moradores da Rua Luiz Delfino estão pra lá de impacientes. O prazo anunciado pela Prefeitura para cancelar a polêmica mão única desembocando na Avenida Trompowsky foi descumprido. Era para acontecer em janeiro. Também nada foi feito quanto ao novo - e injustificável - congestionamento nas ruas Lauro Linhares e Delminda da Silveira gerado pelas recentes mudanças do trânsito na região do Angeloni. A cena se repete diariamente, inclusive quando o fluxo da Beira-Mar está bom. Ônibus, carros... todos ficam parados ou se movem em passos de tartaruga até mesmo fora de horários de pico.

Foto: Luciano Nunes



O melhor do mestre

Apontado pela crítica como um dos grandes nomes da arte brasileira na atualidade, Walmor Corrêa volta a Florianópolis, sua cidade natal, nesse começo de março para lançar o livro "O Estranho Assimilado". A obra, em português e inglês, faz em 400 páginas um apanhado da produção do catarinense nos últimos 15 anos, período em que conquistou projeção nacional. Além da edição normal, há também uma caixa especial com tiragem de 100 exemplares que contém o livro e duas obras do artista assinadas e numeradas.

Pai e filho

Só elogios é o que têm ouvido Fernando Teixeira e o filho, Luiz Paulo, desde que lançaram suas camisetas com imagens emblemáticas de Florianópolis, no final de 2015. A produção, desenvolvida com assessoria do Sebrae-SC, estampa fotografias feitas pelo próprio Fernando, retratando paisagens, lugares e monumentos da cidade. O músico Luiz Meira é um dos entusiastas das t-shirts.

Brasil 2016

Final dos tempos: uma empresa de crédito para negativados virou um dos principais anunciantes da TV brasileira.

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

COMUNIQUE-SE

Use as redes sociais a seu favor

Saber explorar com inteligência o que as novas mídias oferecem depende exclusivamente do seu comportamento diante da tela

Karin Verzbickas

Um post impulsivo + um comentário infeliz = um dia ruim. Ou vários, dependendo da gravidade do tema ou do potencial viral da bomba lançada. São muitas as histórias pessoais e cases corporativos sobre as derrapadas na rede. Em tempos de hiperconexão não tenha dúvida: estão todos de olho no que você fala, como fala e para quem fala. E o ambiente todo está propício (#tatanquilotafavoravel) se somarmos a liberdade de expressão ao volume de informação que circula nas redes diariamente aliados ao campo fértil e ilimitado de espaços: facebook, instagram, twitter, snapchat e linkedin, só para citar os mais populares. A diferença entre alcançar seus 15 minutos de fama com um posicionamento inteligente ou com a execração pública é só uma questão de postura diante da tela.

Bom lembrar que toda crise é gerada por não se medir a consequência do ato. Quem está ativo na rede, é uma espécie de veículo de comunicação, só que interativo. Você fala, exprime suas opiniões, mas também tem que ouvir. Nesse bate e rebate, nem sempre o clima é de amizade ou cumplicidade. Quem fala sem pensar nem imagina o que pode vir dali. E vem. Justine Sacco, de 30 anos, diretora sênior de comunicações corporativas na IAC/InterActiveCorp, é um exemplo clássico. Viajando para a Cidade do Cabo, onde visitaria parentes, postou antes de embarcar: "Partindo para a África. Espero não pegar Aids. Brincadeira. Sou branca!". Foi o começo do seu fim. Depois de desligar o celular e ficar incomunicável por 11 horas não acreditou no que teve que enfrentar quando o avião aterrissou. Justine, que só tinha 170 seguidores no twitter, provocou dezenas de milhares de twitters que a condenavam pelo seu suposto racismo. Ela perdeu o emprego, foi

execrada publicamente, agredida no aeroporto por pessoas que a aguardavam. Virou o maior trending topic mundial do twitter. Foi destruída.

A ferocidade dos usuários do twitter contra Justine é, de certa forma, reflexo da intolerância cada vez mais presente nas redes, manifestada pelas bocas virtuais que, num surto epidêmico emocional, destilam ódio e preconceito neste imenso divã público que só a internet permite existir. São como forças antagônicas - de quem lança o preconceito e de quem os ataca - que, em vez de se compensarem, tornam as redes um campo de batalha cada vez mais feroz. Sim, vivemos uma era de intolerância digital, de grosseria on-line, de abuso e desvio do conceito

"liberdade de expressão".

Mas nem só de racismo, apologia ao crime, fascismo, neonazismo, xenofobia ou intolerância religiosa as redes sociais se alimentam. Há quem saiba com maestria fazer delas importantes ferramentas de comunicação estratégica, seja para perfis pessoais ou corporativos. Sim, existe inteligência na rede e quem tem acesso a uma boa

consultoria de comunicação digital já está migrando do off para o on-line e ganhando visualização positiva de sua marca com isso. Mas, se você, como a maioria dos milhões de usuários do "feice", não tem à disposição os melhores estrategistas digitais a seus pés, **acesse a coluna no site www.imagemdailha.com.br e siga algumas regrinhas básicas para usar as redes sociais a seu favor.**



Karin Verzbickas é jornalista e empresária da área de comunicação corporativa. Um olhar profissional e atualizado de quem tem por vocação fazer empresas e pessoas se comunicarem melhor.

JORNAL
imagem
DA ILHA

PRESENTE
EM TODAS AS

PLATAFORMAS

cadastre-se: contato@imagemdailha.com.br

guia Gastronômico

TARDE DOCE

Que tal receber as amigas em casa para um chá?

• Página G5



FRUTAS E VERDURAS SELECIONADAS
a partir de **R\$ 1,89KG**
Av. Beira Mar Norte - Agrônoma
Fone: 3228-8674

Foto: Reprodução

Confira dicas de cardápio e décor para facilitar a recepção

ALERTA
Obesidade infantil
• Página G3



Número de crianças acima do peso triplicou nas últimas décadas

SABORES DA COZINHA

Por André Vasconcelos

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



Na cozinha carioca, as homenagens não são criadores, e sim, criaturas que até davam "pitacos" nas receitas de bares e restaurantes. O filé coberto com alho dourado no azeite e servido com arroz e farofa do restaurante Cosmopolita, foi criado ao gosto do embaixador Oswaldo Aranha, que o batizou.

Já a sopa Leão Veloso foi invenção de outro embaixador brasileiro na França que, dizem, ensinou a seu modo a sopa francesa bouillabaisse, e dessa adaptação veio a versão carioca do clássico francês. Mas certamente o mais festejado com receitas-homenagem

é o compositor italiano Gioachino Rossini, autor de "Barbeiro de Sevilha", entre tantas óperas.

Continue lendo no link www.imagemdailha.com.br/noticias/colunista/andre-vasconcelos.

Dando nomes aos pratos

Quero lhes apresentar o Luís Felipe! É de família tradicional, mas não é um rapaz, muito menos um senhor, talvez uma múmia, pois se humano fosse, teria mais de 300 anos. Luís Felipe é um bolo cuja receita veio para o Brasil com a Coroa Portuguesa, e assim foi batizado como sátira aos reis franceses.

O criador, ou a criatura que inspirou a criação, geralmente são os homenageados em pratos e sobremesas que permeiam a cultura gastronômica mundo afora. É o que aconteceu a Gomes de Sá, dono de restaurante fino em Lisboa nos idos 1900,

criador do bacalhau ao forno com alho, cebola, azeitonas pretas, salsa, ovos cozidos e muito, mas muito azeite: surgiu assim o Bacalhau a Gomes de Sá.

Já Zé do Pipo tinha uma tasca nos arredores da cidade do Porto em meados do século XVII, onde o bacalhau era servido aos pedaços, enfarinhados e dourados no azeite, com purê de batata e coberto com maionese: bacalhau à Zé do Pipo. No Brasil do século XIX, D. Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, nobre, em um ato de rebeldia decidiu não cozinhar com nada que viesse



de Portugal e da Europa, só usaria produtos locais, uma visionária.

Até a bagaceira deu lugar a nossa caçaça, o que a tornou cada vez mais popular a partir deste acontecimento. O bolo Souza Leão, bem brasileiro, feito com massa de mandioca, surgiu assim.

Almoço é no Mirantes!

www.mirantes.com.br

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



que o frio chega cedo e as uvas têm um ciclo vegetativo mais lento devido às condições típicas da altitude acima de 1.000 metros. Porém, diferentes testes vêm sendo realizados em micro vinificações, principalmente com castas italianas, como Montepulciano e Sangiovese, e variedades

brancas como Sauvignon Blanc e Chardonnay, essa primeira resultando em vinhos muito bem feitos e típicos na grande maioria dos produtores.

Essa confirmação deu destaque para a Sauvignon Blanc, que vem chamando a atenção há algum tempo e se confirmou com um painel de degustação realizado pela ABS-SC com a presença de 13 amostras de 12 vinícolas diferentes numa apresentação de José Eduardo Bassetti.

Confira o conteúdo completo da coluna no site www.imagemdailha.com.br seção "Colunistas".

Uma uva para chamar de sua

Para tentar consolidar uma região vitivinícola, uma das características fundamentais é estabelecer uma identidade. Podemos pensar em centenas de regiões já clássicas no mundo do vinho e veremos que todas elas são diretamente associadas a uma ou duas variedades de uvas. O caminho inverso também é verdadeiro, quando falamos de uma uva, geralmente pensamos em algumas regiões que têm capacidade de produzir ótimos vinhos com ela. São vários exemplos, como: Pinot Noir e Borgonha, Malbec e Mendoza, Shiraz e Barossa Valley na Austrália, Nebbiolo e Piemonte com os fantásticos Barolos e Barbarescos, Sauvignon Blanc e Marlborough ou Loire, Chardonnay e

Chablis, Tempranillo e Rioja, entre tantos outros exemplos conhecidos nesse universo quase infinito.

Alguns desses casamentos entre região e uva aconteceram rapidamente, como na Argentina e Nova Zelândia, por exemplo, mas outras mais tradicionais existem há centenas de anos e confirmam a adaptação de uma variedade ao seu local de origem, sendo que, na maioria das vezes, essas uvas são autóctones e estão completamente adaptadas às características de solo e clima típicos do local.

O Brasil busca uma identidade e a medida em que exploramos novas regiões encontramos novos desafios quanto ao terroir. Temos já bem definido que

o vinho Espumante é nosso carro-chefe no Vale dos Vinhedos e a uva Merlot uma representante de excelência nos tintos nessa denominação de origem. Já a Campanha Gaúcha, mais ao sul, ainda busca em diferentes castas a identidade necessária com destaque para a Tannat em algumas vinícolas.

Santa Catarina não poderia ficar de fora e os produtores locais perceberam após quase 10 anos do início das atividades vitícolas na região de altitude da Serra Catarinense que uvas de maturação tardia, como Cabernet Sauvignon, por exemplo, tem certa dificuldade em amadurecer por completo num clima em

ALERTA

Saúde dos pequenos na balança

Excesso de peso entre as crianças tem estatísticas alarmantes

Da redação

Antes considerados problemas de países ricos, o sobrepeso e a obesidade estão em alta nas nações de baixa e média rendas, conforme estudo da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE). No mundo todo, já são responsáveis por mais mortes do que a desnutrição. E as crianças estão incluídas nessa lista. Dados divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em parceria com o Ministério da Saúde apontam que uma em cada três crianças de cinco a nove anos está acima do peso recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS).

Entre os meninos, 16,6% são obesos, enquanto as meninas somam 11,8%. Comparada com pesquisas anteriores, o excesso de peso entre as crianças mais do que triplicou desde 1974: passou de 9,7% para 33,5% atualmente. A obesidade entre os meninos era de apenas 2,9% do total e nas meninas, o índice era de apenas 1,8%.

Segundo Fabio Cardoso, médico do esporte e especialista em medicina preventiva e longevidade, a obesidade tem causa multifatorial, envolvendo questões biológicas, econômicas, sociais, políticas e culturais. Mas a principal causa costuma ser o desequilíbrio entre o consumo de alimentos e o gasto de calorias. De acordo com o Ministério da Saúde, 46% das crianças de zero a cinco anos de idade que vivem no Brasil consomem biscoitos e refrigerantes diariamente. Ainda segundo o especialista, “existem evidências sólidas de que manter o consumo de açúcar abaixo de 10% do consumo de energia reduz os riscos de sobrepeso, obesidade e problemas dentários”, salienta Fabio Cardoso.

CRIANÇA SAUDÁVEL

Nessa corrente de trazer mais



Fotos: Reprodução

Quase metade das crianças de zero a cinco anos de idade que vivem no Brasil consomem biscoitos e refrigerantes todos os dias

LANCHES SAUDÁVEIS NA ESCOLA

A nutricionista Cintya Bassi dá dicas para transformar os lanchinhos escolares em opções saudáveis e nutritivas:

“Uma dica muito importante é evitar repetições constantes de um alimento na mesma semana, para que a criança

não enjoje facilmente”, diz a nutricionista. Cuidado com alimentos que necessitam de refrigeração, como iogurtes e frios, pois podem estragar se mantidos fora de temperatura. “Sempre coloque uma fruta na lancheira e se possível permita que a criança escolha qual ela deseja levar. O consumo de frutas é importante porque contém vitaminas e minerais”. Coloque ainda uma garrafinha de água na mochila e incentive a criança a beber ao longo do dia, orienta a nutricionista.

Coloque também uma opção de carboidrato, “Pães integrais, bisnaguinha, wrap, biscoitos integrais ou simples (sem recheio) e barras de cereais são boas opções para fornecer energia à criança”. Geleia de frutas, margarina e queijos processados são algumas alternativas de acompanhamento. Caso a criança consuma salgado na escola, oriente-a a preferir os assados, como pão de queijo, esfihas e tortas. “Evite alimentos como pães brancos, salgadinhos, chocolates e refrigerante que desequilibram a dieta da criança. Combine com ela um dia da semana para levar um desses alimentos”, orienta a nutricionista.

SUGESTÃO DE CARDÁPIO PARA A SEMANA:

Dia 1: 3 bisnaguinhas integrais com geleia de frutas vermelhas, 1 caixinha de achocolatado e 1 pera

Dia 2: 4 cookies integrais, 1 caixinha de suco de soja com sabor e 1 maçã

Dia 3: 4 torradas integrais com polenguinho, 1 caixinha de água de coco e 1 banana

Dia 4: 1 barra de cereais, 2 mini cenouras, 1 caixinha de achocolatado e 1 goiaba

Dia 5: 1 muffin integral e 1 caixinha de suco de frutas com sabor e 1 potinho de melancia picada.

Acesse esta matéria no site www.imagemdailha.com.br e aprenda uma receita deliciosa de cookie integral.

PROMOÇÃO
DE VERÃO
Na compra
de 3 banhos, o 4º **É GRÁTIS**

SANTO
CHICO
VETERINÁRIA
www.santochico.com.br



Av. Atlântica, 720 - Jardim Atlântico - São José • Fone: (48) 3244 6759

Rod. Maurício Sirotsky Sobrinho, 2501 Jurerê • Fone: (48) 3282 2016

A C O N T E C E U

Reunião de rótulos

Sauvignon Blanc catarinense brilha em evento da ABS-SC

Por João Lombardo
Presidente da ABS/SC

A Associação Brasileira de Sommeliers (ABS), seção Santa Catarina, realizou, no último dia 16 de fevereiro, o evento "Sauvignon Blanc, o Vinho Emblemático das Altitudes de Santa Catarina". Foram degustados 13 rótulos de 12 produtores, a quase totalidade dos Sauvignons de altitude. A sala da importadora Decanter, em Florianópolis, ficou lotada por associados e enófilos, que puderam conferir a tipicidade e a qualidade desse novo vinho que conquistou os produtores de altitude e ganha o paladar dos consumidores brasileiros.

O produtor José Eduardo Bassetti, da Villaggio Bassetti, de São Joaquim, fez uma palestra na qual falou sobre a Sauvignon Blanc no mundo e descreveu as particularidades dos vinhos gerados pela casta nas altitudes catarinenses. A uva se adaptou muito bem aos terrenos elevados. Bassetti investe na Sauvignon e produz três rótulos com a uva, dois deles degustados no evento da ABS: O Villaggio Bassetti Sauvignon Blanc 2014 e o Donna Enny 2013, um Sauvignon com estágio em barricas de carvalho. O terceiro rótulo de Sauvignon da Villaggio Bassetti está sendo vinificado com leveduras selvagens e ainda não está no mercado.

Foram degustados outros onze rótulos de Sauvignons das seguintes vinícolas: Villa Francioni, Villaggio Grando, Quinta da Neve, Abreu Garcia, Pericó, Sanjo, Santa Augusta, Santo Emílio, Suzin, Hiragami e Quinta da Figueira, este



Produtores que participaram do evento na importadora Decanter, na Capital. Ao centro, de paletó, o presidente da ACAVITIS, jornalista Acari Amorim

último, um produtor de garagem que vinifica, Florianópolis, uvas de São Joaquim.

As vinícolas e produtores apoiaram e prestigiaram o evento. Estiveram presentes Acari Amorim, presidente da Vinho de Altitude – Produtores & Associados e sócio da Quinta da Neve; Elizabeth e Laís Binotto, da vinícola Uru-

pema (antiga Santo Emílio), Rogério Gomes, da Quinta da Figueira; Venâncio Gomes Mendes, da Sanjo; Arlindo Menoncin, da Hiragami; Ademir Anzolin, da Abreu Garcia, e George Baião, da Villa Francioni.

Os vinhos provados foram elaborados com uvas cultivadas em altitudes entre os 950 e 1.427 metros de alti-

tude, nos municípios de São Joaquim, Água Doce, Urupema, Campo Belo do Sul e Videira.

De um modo geral, com maior ou menor intensidade, os Sauvignons Blanc da altitude catarinense conjugaram aromas de frutas frescas e tropicais com notas cítricas e toques herbáceos. Descendo a detalhes, mostraram notas de maracujá, pêssego, papaia, melão, toques cítricos, limão siciliano e aromas verdes lembrando grama, aspargos, pimentão. Todos muito frescos. A acidez foi um ponto de destaque, todos mostraram acidez típica da variedade.

Dois vinhos revelaram estilos diferentes: o Donna Enny 2013, da Villaggio Bassetti, que pela passagem por barricas agregou notas de frutas maduras, madeira, mel e especiarias ao conjunto; e o Guarapuvu Amarelo 2015, da Quinta da Figueira, um orange wine que passou por um período de maceração com as cascas das uvas e revelou notas de frutas amarelas maduras, entre elas damasco e pêssego em passa.

O evento e o painel de vinhos permitiram a associados da ABS e enófilos apreciar a diversidade dos Sauvignons elaborados nos terroirs de altitude de Santa Catarina. Vinhos que estão fazendo do estado uma referência em Sauvignon Blanc.



José Eduardo Bassetti falou sobre os Sauvignons de Altitude

RECEBENDO EM CASA

Sejam bem-vindas

Convidar as amigas para um chá da tarde requer uma bela recepção

Da redação

Presente na tradição familiar da Inglaterra desde meados do século XIX, quando a Duquesa Anna de Bedford pedia que nesse horário fosse servido com sanduíches, pães doces e bolos, o chá das 17 horas se tornou um costume em muitos outros países, afinal, fazer uma pausa para saborear alguns petiscos é sempre uma boa ideia. Melhor ainda se for para comemorar uma data especial em casa com as amigas, como aniversário, chá de bebê ou chá de panela. Por isso, reunimos algumas dicas essenciais para deixar a reunião muito mais bonita e deliciosa.

ESTILO DA MESA DE CHÁ DA TARDE

Uma mesa tradicional tem um toque clássico, quase provençal, imitando aqueles grandes encontros de princesas e rainhas que vemos em filmes e seriados. No entanto, é possível variar os tons e os objetos decorativos para deixar a mesa mais personalizada e diferente do que costumamos ver por aí. “Ela pode seguir a mescla do rosado e branco e dos tons pastéis – o que traz uma atmosfera vintage ao espaço – ou também em tons vibrantes como verde ou laranja”, recomenda a decoradora Yara Becke.

De acordo com Yara, os guardanapos – dê preferência aos de pano – devem acompanhar a cor da toalha, com estampas florais, por exemplo, se a toalha tiver uma única cor. Outro detalhe é apostar em porta-guardanapos de cores neutras, que possam ser utilizados em diversas ocasiões. A mesa de chá é versátil e permite tanto o uso de jogos americanos quanto toalhas de mesa, no entanto, é ótimo que ambas as opções estejam dentro do estilo decorativo para se integrar aos outros elementos da mesa.



Para o cardápio: aposte em opções que possam ser degustadas com facilidade

UTENSÍLIOS DA MESA

A qualidade e o design dos utensílios são itens que fazem a diferença em uma mesa de chá. Opte pelos conjuntos de metal ou porcelana e separe os talheres necessários para a ocasião. No mercado é possível encontrar muitos modelos que combinam com o estilo decorativo definido: decorados e pintados à mão, com filetes dourados na borda das peças, asa da xícara com design diferenciado e muitos outros.

ACESSÓRIOS DECORATIVOS

Na mesa de chá da tarde não estarão apenas os utensílios necessários para a ocasião, mas também objetos que darão o toque decorativo desejado. Use e abuse da criatividade aliada ao bom senso para compor os elementos de uma forma equilibrada. A decoradora Yara recomenda que no centro da mesa sejam distribuídos potinhos ou copos de vidro variados com água e bambus da felicidade

Objetos em harmonia: mesa em estilo provençal ganha tons pastéis e flores



em cada um deles. “Se a mesa é de vidro, uma tela colorida dará um toque lúdico pela transparência e cor. E flores são essenciais para serem espalhadas pelo ambiente”, complementa.

ESCOLHA DO CARDÁPIO

A escolha dos quitutes dependerá da quantidade de convidadas. Por isso, mui-

to cuidado na hora de contabilizar o número de porções para cada uma. Quanto aos pratos, não há segredo: pães, bolos, bolachinhas, frios, sanduíches pequenos e outros quitutes que podem ser petiscados facilmente durante o encontro. A produtora gastronômica Ceres Azevedo recomenda ainda doçuras que, além de saborosas, conferem beleza à mesa. “Muffins; cupcakes; macarrons; quiches, cheesecakes e brownies em tamanhos mini; são opções para fugir do comum”, diz.

Os alimentos funcionais, tão em alta entre os adeptos de uma alimentação natural e livre de conservantes e aromatizantes, também farão sucesso no cardápio. O Hippo possui uma linha de produtos selecionados, como geleias e chás orgânicos e pães e bolos sem glúten e lactose.

Para beber, sucos, chás gelados, águas saborizadas, sodas italianas, que podem ser servidos em suqueiras ou jarras, utilizando copos e canudos coloridos. Espumantes para brindar a data especial e drinks como o clericot complementam o menu de bebidas.

O LOCAL DO CHÁ

Como o chá da tarde se trata de uma reunião mais intimista entre amigas, a mesa pode ser montada dentro de casa, privilegiando a luz natural do dia. Caso a ocasião seja uma pequena comemoração com mais convidadas, analise se o espaço interno é suficiente para receber todas de forma confortável.

Estude também a possibilidade de montar a mesa de chá em uma área externa protegida do sol para conservar os alimentos e deixar as convidadas mais à vontade.

Acesse esta matéria em www.imagemdailha.com.br e confira mais fotos de mesas prontas para o chá da tarde.



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

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!

POLVO DO TIO CELINO

Na Cachoeira do Bom Jesus, Norte da Ilha, o restaurante **Antonio's** é a pedida ideal para os adoradores de peixes e frutos do mar. Um dos sucessos da casa é o **Polvo do Tio Celino (foto)** – Polvo com influência Thai, refogado com cebola, alho e manjeriço e finalizado com molho de leite de coco, curry, vinho branco e um toque de mel. Castanhas de caju conferem crocância ao prato, que é servido com purê de batatas Aligot e arroz. Confira toda a excelência da culinária internacionalmente reconhecida do Antonio's.

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



MASSAS ESPECIAIS

A **Di Taroni Trattoria** reúne o indispensável em uma legítima cantina italiana: massas fresquinhas, pratos bem servidos, carta de vinhos selecionada e atendimento cordial. Há sete anos na cidade e muito bem localizado, em frente ao Parque de Coqueiros, o local é ponto de encontro de quem ama comer bem. Um dos grandes atrativos é o **Spaghetti alla Marinara (foto)**, com camarão, lula, marisco, tomates e ervas ao pomodoro.

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

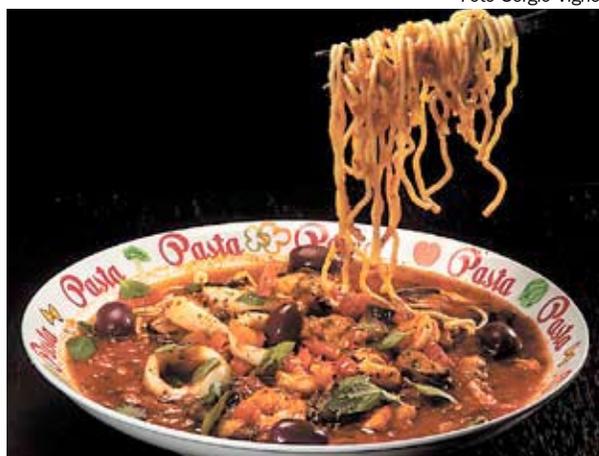


Foto Sergio Vignes

PRATOS PARA CELEBRAR

O cardápio elaborado do restaurante **Toca de Santo Antônio** e a paisagem exuberante do local proporcionam aos clientes uma fusão de cores e sabores. Pratos exclusivos e surpreendentes celebram a tradição açoriana do bairro Santo Antônio de Lisboa, como o Bacalhau Lagareiro. Também merecem destaques a Garoupa com Camarões a alho e óleo, a Moqueca Mista e a Lagosta Grelhada. Isso sem falar no best seller: Camarão à Toca com Catupiry. Uma culinária requintada, em uma Rota sem igual.

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



PIZZA QUADRADA: NOVIDADE NA MILANO



A **Pizzeria Milano** está ainda mais deliciosa. Com um ambiente maior e com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte, a casa oferece um cardápio exclusivo, cuidadosamente selecionado por sua proprietária, a mestra pizzaiola Grace Frascini. A partir deste mês, uma novidade imperdível: a pizza quadrada. Com massa desenvolvida pelo pizzaiolo italiano Paulino Bucca, o novo prato acomoda até três sabores. Experimente para sentir o verdadeiro gosto da Itália aqui em Floripa. Uma suavidade de sabores inacreditável!

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

GASTRONÔMICAS
by Hermann Byron Neto

Jurado

O sommelier Eduardo Silva, do Restaurante Ostradamus, no Ribeirão da Ilha, esteve na semana passada em Portugal. Foi compor o júri, com 43 jurados internacionais, da 13ª edição da Essência do Vinho, na cidade do Porto. O convite veio dos produtores de vinhos da Região do Douro, onde Eduardo é muito conhecido e admirado.



O sommelier Eduardo Silva com o empresário José Souto Mayor, produtor do ícone português, o vinho Barca Velha

Importados

É oficial: Fernando e Eduardo Araújo, da Santa Adega, são agora distribuidores da Cava espanhola Freixenet para Florianópolis e região.



Mas a dupla promete ir mais longe. Em breve, chegarão à Santa Adega os vinhos portugueses importados pela dupla, encomendados na recente viagem de Fernando à Europa.

Temporada

Em março começa a temporada no Bistrô Muito Além do Jardim. Localizado no Beco do Surfistas, na Lagoa da Conceição, o exclusivo espaço do chef André Vasconcelos inicia temporada abrindo para jantar nas sextas-feiras. Os outros dias da semana ficam reservados para eventos fechados.

É campeão

Rogério Gomes, enólogo e produtor da vinícola de garagem Quinta da Figueira, de Florianópolis, teve um de seus vinhos, o Flor de Garapu, eleito pelo Guia Adega Vinhos do Brasil 2015 como o melhor Chardonnay do Brasil, junto com outros três vinhos. O Flor obteve 91 pontos no concurso.



SABORES DO MUNDO

Haja disposição!

Alimentação com base em gorduras saudáveis, alimentos ricos em ferro e lanches inteligentes podem ajudar a combater os desgastes do corpo e da mente

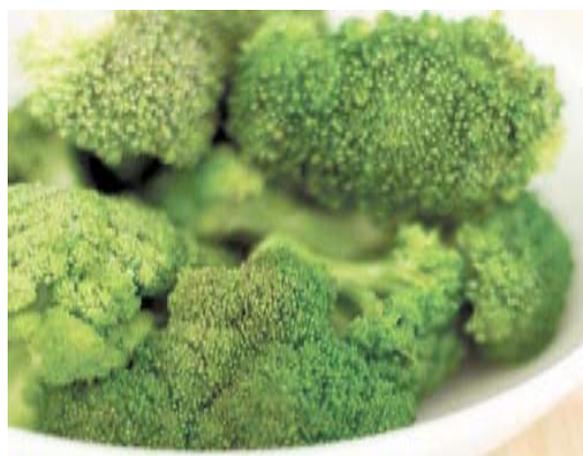
Da redação

A sensação de cansaço contínua pode ser uma pedra no sapato na vida moderna. Sonolência, sensação de exaustão, problemas gastrointestinais e enxaquecas não são sintomas raros no cotidiano de muita gente. O que pouca gente sabe é que esses podem ser apenas alguns sinais de maus hábitos e que o problema pode ter como origem a má alimentação. A falta de energia e de disposição tem muito a ver com os descuidos alimentares e para repor as energias e conseguir suportar as longas jornadas de trabalho exigidas e tarefas diárias é necessário mais do que uma xícara de café, é preciso adaptar o cardápio.

Existem alguns alimentos naturais capazes de recarregar as baterias e aumentar não apenas a disposição como também o poder de concentração e produtividade. É o caso das gorduras saudáveis, alimentos ricos em ferro e lanches inteligentes que podem ajudar a combater a fadiga. Patrick Rocha, médico e presidente do Instituto Nacional de Estudos da Obesidade e Doenças Crônicas (INEODOC), compartilha 6 hábitos alimentares capazes de aumentar a energia naturalmente, sem químicos e industrializados. Confira:

1. Inclua ovos na sua refeição

A gema do ovo é naturalmente rica em vitaminas do complexo B, que são responsáveis por converter alimentos em energia. Além disso, o ovo contém vitamina D para manter os ossos fortes e é considerado uma das melhores fontes



de proteína. Ao invés de começar o dia comendo pães e bolos, experimente incluir ovos mexidos ou uma omelete.

2. Faça refeições mais leves à noite

Eu sei que você está achando que essa é uma das dicas mais conhecidas, mas vale lembrar que não segui-la pode comprometer não somente uma noite de sono, mas também qualidade do próximo dia. Quando você come demais à noite, o seu corpo gasta a maior

parte de sua energia na digestão e você dorme mal. Por essa razão é importante limitar os carboidratos e optar por uma refeição cheia de proteínas, como o atum, frango ou uma carne grelhada e folhas verdes. Assim, você se alimenta e acorda com mais disposição para começar o dia.

3. Na medida, nozes e amêndoas são super nutritivas e dão saciedade

Ricas em vitaminas, as amêndoas e

nozes são considerados superalimentos por conter diversas propriedades nutritivas. A orientação é consumir pequenas porções, seja como petisco ou na salada.

4. Hidrate-se bem, sempre

O nível de energia e disposição do corpo tem tudo a ver com o seu estado de hidratação. Muita gente não sabe, mas a desidratação é diversas vezes o maior responsável pelos sintomas de fadiga. A água é responsável pelo transporte de todos os nutrientes no sangue e também por livrar o acúmulo de substâncias intoxicantes. Sem água suficiente, o corpo não consegue metabolizar os alimentos de forma correta.

Portanto, é essencial beber muita água durante todo o dia.

5. Brócolis, não resista

Este vegetal é tudo de bom. Rico em vitamina C, fibras, ferro, beta-caroteno e antioxidantes, o nosso amigo verde contém também cromo, que ajuda a regular o açúcar no sangue, mantendo os níveis de energia constante. Para ter certeza de obter todos esses benefícios, cozinhe apenas levemente o brócolis, por no máximo 5 minutos.

6. Frutas antioxidantes: Blueberries e frutas vermelhas

Essas frutinhas deliciosas são antioxidantes naturais de alta potência e trazem diversos benefícios para o organismo. Elas oferecem fitoquímicos que combatem inclusive doenças. Ricas em vitamina C, Blueberries e frutas vermelhas em geral fornecem também fibras.



Curta
JORNAL
image3
DA ILHA

Nos acompanhe no Facebook,
fique por dentro de todas as
novidades de Floripa!

Facebook.com/imagemdailha



O evento será no centro e em vinícolas de São Joaquim, como a Villa Francioni (na imagem), e em vinícolas de outros dez municípios de altitude que produzem uvas e vinhos finos

EVENTO

Um brinde às uvas

Terceira edição da Vindima de Altitude acontece em 12 municípios catarinenses

Da redação

A 3ª Vindima de Altitude – Festa da colheita das uvas de altitude de Santa Catarina – será realizada durante este mês, de 4 a 27 de março, e tem novidade em relação às edições anteriores: os eventos culturais irão acontecer sempre nos finais de semana (de sexta a domingo). “O sucesso do ano passado fez com que ampliássemos o evento, para atender a grande demanda de público”, afirma Acari Amorim, presidente da Vinho de Altitude – Produtores e Associados, entidade promotora da festa.

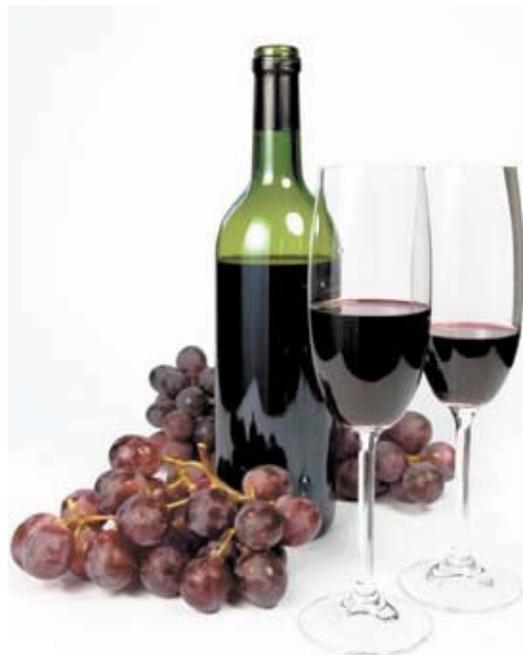
O evento já está se consolidando como um grande circuito cultural itinerante. Serão cerca de 30 apresentações com atrações somente de Santa Catarina: música (erudita e instrumental, jazz, choro, MPB, nativista, entre outras), além de dança contemporânea e folclórica, e poesia. Como no ano passado, as apresentações irão acontecer em São Joaquim (no centro e em vinícolas) e em vinícolas de outros dez municípios de altitude que produzem uvas e vinhos finos, em almoços e jantares harmonizados, vi-

sitações guiadas, sunsets e piqueniques.

Além disso, haverá ações paralelas como a exposição de vinhos no Centro de Eventos de São Joaquim; o Seminário Enoturismo de Altitude, promovido pelo Sebrae/SC, e o Festival Gastronômico Sabores de Altitude (os restaurantes vão desenvolver pratos regionais, harmonizados com vinho, que serão servidos durante os do evento, com preços promocionais).

SUCESSO GARANTIDO

Em 2015, a 2ª Vindima de Altitude reuniu cerca de 25 mil pessoas. A comprovação da importância do evento foi a conquista do Top de Marketing da Associação dos Dirigentes de Vendas (ADVB/SC). “É um reconhecimento não somente da importância da festa, mas da qualidade do vinho que produzimos aqui. Além de celebrar um momento único para os produtores – a colheita –, queremos incentivar uma nova indústria, que irá gerar um novo ciclo econômico e social para



todos os municípios que participam dessa cadeia produtiva”, resalta Acari Amorim.

A 3ª Vindima de Altitude é uma realização da Vinho de Altitude – Produtores e Associados e Ministério da Cultura, por meio da Lei Rouanet (que permite que empresas tributadas em lucro real direcionem até 4% do Im-

posto de Renda devido direto para o projeto, sem ônus algum). Conta com o apoio do Governo do Estado de Santa Catarina, por meio da Secretaria de Turismo, Cultura e Esporte, Santur e Epagri.

A COLHEITA

Ao todo, a produção de uvas de altitude – acima de 900 metros do nível do mar – conta com mais de 500 hectares plantados. Em 2016, a safra, que acontece entre os meses de março e maio, deverá ter uma redução entre 20 e 30%, em razão da geada tardia de setembro e do excesso de chuva dos últimos meses. “Devemos colher cerca de 1,2 milhão de toneladas, mas apesar da queda, a uva será de excelente qualidade”, afirma Amorim.

As principais uvas produzidas são Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Sauvignon Blanc. São 35 vinícolas na área de atuação da Vinho de Altitude – Produtores e Associados, sendo que 18 delas comercializam cerca de 150 rótulos, alguns premiados no Brasil e exterior. Juntas, produzem 1,2 milhão de garrafas/ano e possuem faturamento anual superior a R\$ 150 milhões.

SAÚDE

Aliado perfeito

Abacate oferece muitos benefícios, como redução dos sintomas da TPM e prevenção de doenças cardiovasculares

Da redação

Considerado injustamente o vilão das dietas, muito é dito sobre o abacate, e mesmo com um alto teor calórico trata-se de uma fruta muito nutritiva. Para esclarecer todas as dúvidas sobre o tema, a nutricionista Cintya Bassi explica: “o abacate mesmo com um alto teor calórico é muito nutritivo. Possui ômega 9, que combate o colesterol ruim (LDL), ajuda a reduzir os níveis de glicose no organismo e tem função anti-inflamatória”.

Segundo ela, o abacate ainda tem propriedades terapêuticas como nutrientes que aliviam os sintomas da TPM: “estão presentes na fruta o magnésio, que auxilia na produção de progesterona, e a vitamina B6, que auxilia a produção de serotonina, influenciando diretamente na sensação de bem estar e humor”.

O consumo, de acordo com Cintya,



pode variar entre um abacate pequeno ou metade de uma fruta maior, porém para quem precisa reduzir o consumo calórico, a nutricionista alerta: “a ingestão deve ser esporádica, mas indispensável, pois a fruta ajuda a reduzir o risco de doenças cardiovasculares, beneficiando a atividade cerebral e a locomoção”.

INIBIDOR DE APETITE

A nutricionista Cintya Bassi explica que não existem muitas precauções e restrições para o consumo do fruto. “Qualquer pessoa saudável, que não esteja em uma dieta com alta restrição calórica pode usufruir dos benefícios que o abacate traz ao organismo” ressalta.

Além disso, as gorduras presentes nele ajudam a inibir o apetite, auxiliando na perda de peso. “Quando acrescentado a alguma refeição ele ainda ajuda na absorção do licopeno, famoso antioxidante presente principalmente no tomate, que ajuda a impedir e reparar os danos às células causados pelos radicais livres” finaliza a nutricionista.

COMO ESCOLHER O ABACATE

- Na hora de comprar, preste atenção se a fruta está pesada, firme e com a casca verde clara. Esses sinais indicam que está ótima para o consumo. Quando está muito duro, significa que ainda não está bom, porém ele costuma amadurecer bem rápido fora do pé.



VOCÊ NÃO ESTÁ SOZINHO NA LUTA CONTRA O ALCOOLISMO.

O alcoolismo é uma doença social que atinge e destrói milhares de famílias. Uma doença que aumenta os índices de violência e pode matar. Converse com sua família, busque ajuda, e conte com o nosso apoio.

 **JUNTOSCONTRAOALCOOLISMO**

Realização



Apoio



ACADEMIA NA COBERTURA COM VISTA PARA A BEIRA-MAR

E TODA A BEIRA-MAR COMO ACADEMIA.

LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA,
PERTO DE BANCOS, COLÉGIOS,
SUPERMERCADOS, RESTAURANTES,
DO SHOPPING E DE DIVERSOS
OUTROS SERVIÇOS.

- Espaço kids
- Sala de estudos
- Cinema
- Espaço fitness saúde e bem-estar
- Sala de massagem
- Sala de jogos
- Salão de festas
- Espaço gourmet
- Piscina adulto e infantil
- Playground
- Laundry

eStúdios de 109 m² a 161 m² de área total
Aptos. 2 suítes - de 184 m² a 225 m² de área total
Aptos. 3 suítes (1 suíte e 2 demissuítes)
- de 262 m² a 280 m² de área total
(1 a 3 vagas de garagem)

studio
WOK



A 2 QUADRAS DA BEIRA-MAR



AV. OTHON GAMA D'ÉA, 771
CENTRO - FLORIANÓPOLIS - SC

(48) 3222-0707

Koerich
IMÓVEIS