

JORNAL

images

DA ILHA

SENADINHO

PAUSA PARA

O CAFÉ

Rotina de convivência social permanece em alguns pontos da cidade

• Página 5



Conheça os vencedores deste ano

guia
Gastronômico

PREMIAÇÃO

Meus Pratos e Restaurantes Favoritos

• Página G5

Byron



Foto: Divulgação

Ponto Chic atual: rua Trajano ganhou mesas, ao contrário de antigamente, quando o café era servido somente no balcão



Doreni Caramori Júnior celebra o entretenimento na Capital

ENTREVISTA: Acompanhando as tendências

• Página 3

CARTA AO LEITOR

Outubro foi um mês que vai deixar lembranças. O deus Baco (do vinho) chegou a Florianópolis de todos os cantos do mundo. No início do mês, pelas mãos da importadora Cantu, que juntamente com a Santa Adega Vinhos Finos, levou à Cantina di Piero, na SC-401, uma centena de entusiastas da bebida em uma degustação que começou às 16h e se estendeu até às 22h. Depois, lá por meados do mês, o evento Tasting Wines of Uruguay trouxe vinhos ícones do país vizinho em uma insuperável tarde no lobby do Hotel Plaza, próximo ao Veleiros da Ilha, na Prainha. E na mesma data, à noite, os intrépidos e novos conquistadores portugueses João Palhinha, da Qualimport, e Tomás Roquete, da Quinta do Crasto, apresentaram também na Santa Adega, vinhos premiados do país-irmão aos clientes da já famosa loja de vinhos do Itacorubi. Nesta edição do Imagem da Ilha contamos em primeira mão um pouco mais sobre a história de Fernando e Eduardo Araújo, responsáveis pela subida vertiginosa da loja do segmento nos últimos oito anos, que agora além de importar, começou a produzir seus próprios vinhos no Chile e na Argentina.

Dos vinhos passamos ao cafezinho. A pauta agora são os novos senadinhos. Nos anos 1970, a Rua Deodoro era uma das mais fervilhantes do centro de Florianópolis, e o Ponto Chic era o café de encontro de políticos e empresários, chegando a servir até 2 mil cafezinhos em um dia! Os tempos mudaram e fomos descobrir quais são os novos pontos badalados para a hora do cafezinho. Está na página 5, nossa matéria de capa. Nesta edição entrevistamos Doreni Caramori Júnior, do Grupo All, responsável por tantas festas na cidade. Sua visão sobre o turismo e a temporada que está chegando é estimulante. E, em especial, o aumento no número de turistas que estarão na cidade a partir de dezembro.

Outra entrevista de referência nesta edição está no Guia Gastronômico. A produtora gastronômica Ceres Azevedo, nossa colunista de culinária, lança seu segundo livro, "Cardápios para receber amigos", que pode ajudar a simplificar esses nervosos momentos antes do evento. O livro está disponível pela internet. E, para finalizar, os conteúdos especiais do caderno Auto Imagem, inclusive dando dicas de como comprar seu carro pela internet.

Confira!

Uma boa leitura!

Hermann Byron

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

AGENDA

Lugar Abandono

• exposição

O abandono, o resíduo, a ruína como possibilidade de reconstrução da imagem e da paisagem é o objeto da exposição fotográfica Lugar Abandono, do cineasta Marco Martins. Até 10/12, de segunda a sexta-feira, das 13h às 19h; sábados, do meio-dia às 17h; na Galeria Municipal de Arte Pedro Paulo Vechietti, com entrada gratuita. Mais informações: 3333-9743.



OCTA Fashion

• moda

Muita criatividade, inovação e experiências em tecnologia têxtil estarão na passarela do OCTA Fashion 2016, que celebra a formatura de mais uma turma em Design de Moda da Udesc (Universidade do Estado de Santa Catarina). Dia 12/11, a partir das 18 horas, no Centro de Convenções do Oceania Park Hotel, na Praia dos Ingleses. Mais informações: www.facebook.com/OctaFashionOficial.

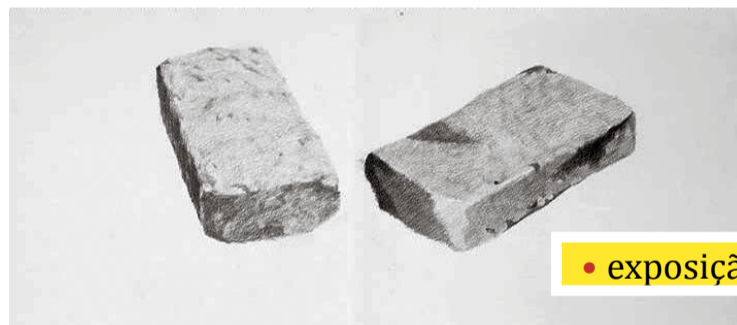
Prêmio da Música Catarinense

O CIC 8:30 - Grandes Encontros, projeto mensal da Fundação Catarinense de Cultura (FCC), será palco da quarta edição do Prêmio da Música Catarinense. O concurso cultural é aberto exclusivamente a artistas de composições autorais, com estilo musical livre, do estado de Santa Catarina. A noite terá show de abertura com a banda Expresso Rural e apresentações com o músicos Nathan Malagoli e os grupos Five Boys, Rédea Solta, Grupo de Percussão de Itajaí, Blame e encerra com o Projeto Gazu & Iriê. Dia 09/11, a partir das 20h30, no Teatro Ademir Rosa. Mais informações: www.musicasc.com.br/premiodamusica Catarinense.

Hemo 2016

• congresso

Hematologia, hemoterapia, anemia, trombose, doenças onco-hematológicas, doação de sangue, transplante de medula óssea, novos medicamentos e tratamentos, armazenamento de sangue de cordão umbilical, entre outros temas, serão discutidos a partir de abordagem científica e atualização de novos conceitos no Congresso Brasileiro de Hematologia, Hemoterapia e Terapia Celular (HEMO 2016). De 10/11 a 13/11, no CentroSul. Mais informações: hemo.org.br.



• exposição

Partituras: Desenho do Tempo

Partituras: Desenho do tempo, de Luis Arnaldo e Marcelino Peixoto, exhibe uma série de "desenhos do tempo" que foram executados a quatro mãos. A série é acompanhada de um vídeo performance que registra uma audição de desenho, ocorrida em um espaço preparado à escuta, para ouvir o ato de desenhar. Até 24/11, na Fundação Cultural Badesc, com entrada gratuita. Mais informações: 3224-8846.



• show

O Cortejo

• teatro

Buscando retratar a comédia de humor negro e grotesco dentro de uma ótica brasileira, O Cortejo, dirigido por Nando Schweitzer, utiliza texto do uruguayo Jacobo Langsner, mesclado à versão cinematográfica argentina (1985), e ambientado no bairro paulista do Bixiga. Os integrantes da peça prometem ao público uma meta de, no mínimo 57 gargalhadas garantidas, ou o ingresso de volta. Dias 12/11, 19/11 e 26/11, às 19h; no Centro Cultural Matrika, no Campeche. Mais informações: www.facebook.com/EspetaculoOCortejo.

• mensagem do leitor

"Parabéns pelo Imagem e suas novas formas de interação digital."

Marcos Noronha

• onde encontrar:

O Imagem da Ilha oferece 500 exemplares a mais nos seguintes locais com reposição semanal:
Beiramar Shopping: Café Fanny (1º piso)
SC 401: Café Cultura (Primavera Garden) e Café François
Jurerê Internacional: Café Pão da Casa (Jurerê Open Shopping)
Itacorubi: Mercado São Jorge

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, Hermann Byron - **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:** Gráfica Araucária
 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.

Confira outros eventos no blog do jornal: www.imagemdailha.com.br/blog

ENTREVISTA

No ritmo da temporada

Com previsão de alta na movimentação de turistas, empresário fala sobre a importância e os desafios do setor de entretenimento em Florianópolis

Urbano Salles

Mais jovem empresário a ocupar o cargo de presidente da Acif (Associação Industrial Comercial de Florianópolis), o fundador do Grupo All, Doreni Caramori Júnior, de 37 anos, focou no setor de entretenimento da capital catarinense há 11 anos quando promoveu a primeira edição do Folianópolis, evento pioneiro na realização de micaretas no Sul do País, e hoje reúne uma cartela de atrações sazonais destinadas a públicos de todas as partes do País e da América Latina. Ele fala em entrevista exclusiva ao Imagem da Ilha sobre a próxima temporada de eventos e também sobre a importância do entretenimento da cidade como propulsor do turismo.

Jornal Imagem da Ilha - As autoridades estimam um aumento de 20% no movimento de turistas na próxima temporada. Pesquisas indicam que uma das motivações principais na escolha do destino turístico é "fugir da rotina". Nisso, o mercado de entretenimento e eventos tem papel fundamental. Qual peso esse atrativo tem em Florianópolis? Qual o caminho para o segmento continuar crescendo?

Doreni Caramori Júnior- O setor de entretenimento, sem dúvidas, já tem uma importância para o turismo em Florianópolis quase equivalente aos atrativos naturais da cidade. Eventos realizados na capital têm projeção internacional e ajudam a oxigenar a economia da região mesmo fora da temporada de verão. Festas como o Winter Play, que lota o principal balneário turístico da capital com público muito qualificado, e o Folianópolis, que recebe cerca de 40 mil foliões, são exemplos do impacto que o entretenimento tem como alavanca para o turismo. Para continuar crescendo, o segmento precisa oferecer eventos de qualidade, pensando na experiência do cliente, e também estar antenado ao que os diferentes perfis de turista buscam. Como exemplo, temos um festival voltado aos turistas latino americanos chamado Mystik, com ritmos como o reggaeton que agrada esse público, entre outros formatos destinados aos variados gostos.

Fala-se muito na existência de "entraves" para o desenvolvimento turístico de Florianópolis. Quais, na sua opinião, são os mais urgentes a serem superados? Como avalia, de maneira geral, o trabalho dos gesto-



Foto: Divulgação

Doreni Caramori Júnior: "um empreendedor precisa ser capaz de acompanhar as tendências e manter uma relação estreita com o seu público alvo"

res públicos nesse desafio?

Antes de mais nada, precisamos reconhecer o turismo como prioridade na cidade. O setor é força motriz da economia, que impacta em todos os demais setores. A partir daí, é preciso considerar as ações para o setor como investimentos, e não como despesa. Entre esses investimentos, podemos citar obras para aprimorar nossa infraestrutura turística, em especial de acesso a ilha: aeroporto, piers e marinas, rodovias e trânsito, e também o desenvolvimento de atrativos turísticos reais, que vão além do sol e mar, que nos dê competitividade frente a outros destinos nacionais e internacionais.

Você é sócio do Grupo ALL, hoje um dos maiores do Sul no setor de entretenimento. Quantos postos de trabalho a empresa gera durante o ano? Quais os destaques da programação para o verão 2016/2017?

O Grupo ALL tem um time de cerca de 200 funcionários dedicados durante todo o ano para a realização de nossos eventos e gestão das demais áreas de negócios da empresa. Além disso, cerca de 300 posições temporárias são geradas em média a cada evento com alguns picos de cerca de 1 mil pessoas trabalhando. Entre os destaques da programação para esse verão, atendemos um constante pedido do público e teremos grandes festivais de música sertaneja no Devassa On Stage, como o Festeja, com Maiara e Maraisa, Henrique e Juliana e Marília Mendonça, entre outros, no dia 28 de dezembro, e o Park Sertanejo, com Fernando e Sorocaba, Marcos e

Belutti e Thaeme e Thiago, dia 7 de janeiro. Outra dupla que desponta no cenário nacional, Simone e Simaria, abre nossa temporada, no dia 11 de novembro. Além disso, apostamos no segmento do hip-hop, que está crescendo muito nacionalmente, com a apresentação dos Racionais MCs dia 9 de dezembro e um show que reunirá Criolo e Emicida em 21 de janeiro. No segmento Premium, chegamos esse ano à décima temporada da Posh, que sempre preza pela sofisticação e qualidade de suas festas. Seguimos também com uma forte programação voltada à música eletrônica, como o Festival Kaballah, em 28 de janeiro, e as aberturas do Terraza, para quem acompanha a música de vanguarda, e da Pacha, para os amantes da música eletrônica de qualidade.

O que considera indispensável para um empreendedor ter sucesso nesse mercado?

Toda empresa começa com gestão eficiente, objetivando fazer mais com menos. Não importa o setor, gestão sempre precisa estar presente. Além disso, é necessário ter capacidade de acompanhar as tendências e manter uma relação estreita com o público alvo dos empreendimentos. No segmento do entretenimento, um fator extremamente importante é o foco na experiência, entregando para o consumidor momentos inesquecíveis, que vão materializar e eternizar isso na cabeça dos nossos clientes.

O Réveillon é o evento mais importante do calendário turístico de Florianópolis. Já foram experimentados diferentes formatos para a festa, o palco mudou de lugar... Você gosta do atual conceito? Sugere alguma mudança para os próximos anos?

O Réveillon em Florianópolis, na verdade, conta hoje com diversas opções, desde festas de luxo nos beach clubs de Jurerê Internacional, até shows gratuitos na Beira-mar, atendendo aos diferentes públicos, cada um com suas expectativas e exigências. No nosso caso, este ano apostamos em um formato mais descontraído, com uma festa de Réveillon assinada pelo Terraza, que é o clube mais vanguardista do Grupo ALL. A casa é sinônimo de música eletrônica de qualidade e deve receber um público diferenciado, formado por frequentadores habituais e turistas mais antenados.

O Folianópolis, organizado pelo Grupo ALL, está chegando à sua 11ª edição agora em novembro. Já é o maior evento privado de SC, com previsão de injeção de R\$ 15 milhões na economia local só este ano. Qual o segredo do sucesso desse casamento entre o axé e Florianópolis? Você era fã de micaretas antes de entrar no ramo?

Quando o Folianópolis surgiu, 11 anos atrás, o evento foi pioneiro na realização de micaretas no Sul do País. Conseguimos reunir diversos elementos positivos, como a energia desse ritmo, um público qualificado, grandes atrações e qualidade na execução, que levaram a sua consolidação no calendário da cidade. O Folianópolis tem a capacidade de usar uma oferta turística de qualidade, que é a cidade de Florianópolis, em condições mais atrativas ao turista, trazendo um evento com identidade única e que inspira a felicidade. Essa foi a receita do desenvolvimento dessa que é hoje uma das principais alavancas turísticas da capital.

Ivete Sangalo será mais uma vez a grande estrela do Folianópolis. Desse anos de parceria profissional, alguma história curiosa para contar sobre a rainha do axé?

O Grupo é, desde 2008, o grande parceiro da artista no Sul do Brasil. Fizemos inúmeros shows e durante alguns anos fomos o maior contratante de Ivete Sangalo. Em tantas operações, teríamos muitas histórias curiosas para contar. Uma marcante foi antes de um show realizado em Florianópolis, que continha equipamentos cuja montagem tinha necessidade de ser feita pela frente do palco. O voo que trazia os equipamentos atrasou e os mesmos só chegaram na arena com o evento em andamento e o público presente. Resultado: a banda de abertura fez show de 4 horas e foi preciso o caminhão entrar na arena pelo meio do público para descarregar. Foi uma verdadeira "operação de guerra".

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Fator Lava-Jato

Conhecido empreiteiro, com diversas obras públicas na região metropolitana de Florianópolis, não escondeu de um amigo deste espaço algo extraordinário na sua vida empresarial neste ano: pela primeira vez não foi assediado por candidatos a prefeito ou vereador. Sequer por telefone.

Sensibilidade

Parece mentira, mas é verdade. Vereadores eleitos de Criciúma já estão discutindo a possibilidade de reduzir para 4% e até 3,5% o percentual do repasse do Executivo sobre a receita municipal, que atualmente é acima de 5% a partir de 2017. É tanto que o Legislativo deve ter sobra de R\$ 2 milhões neste ano a devolver ao Executivo para ser usada em outras prioridades.

Traição

O contribuinte honesto e correto se sente sempre traído com iniciativas como a da Secretaria Estadual da Fazenda que, para os que estão em débito está dando a possibilidade de pagar o ICMS atrasado em até seis vezes, com redução de 80% na multa e nos juros. E quem paga em dia não tem desconto, alguma premiação?

Casan pirata

Uma auditoria do Tribunal de Contas de SC descobriu algo impensável: a existência de um sistema paralelo de captação e distribuição de água, sem tratamento, da prefeitura de Lauro Müller, onde a estatal Casan detém a concessão exclusiva para a prestação do serviço.

Pesquisas livres

Posto em banho-maria depois de extensa reportagem no Jornal Nacional em março do ano passado, o projeto do falecido senador Luiz Henrique da Silveira (PMDB-SC) propondo a divulgação de pesquisas eleitorais nos 15 dias que antecedem a eleição, ressurgiu esta semana, igual, assinado pela deputada federal Jandira Feghali (PCdoB-RJ). Ela também alega, na justificativa, que a pesquisa pode induzir ao voto útil — o que ocorreu com ela há duas semanas, na eleição do Rio de Janeiro. É verdade o que alguém andou dizendo: que candidatos derrotados sempre têm uma certa tentação pela censura.



Acesso cobrado

Digamos que o placar, parcial por enquanto, no TJ-SC, de cinco votos a um a favor da manutenção da lei que permite à prefeitura de Bombinhas cobrar pedágio ambiental dos turistas durante o Verão, se confirme, é bem provável que os novos prefeitos de cidades do litoral catarinense na mesma situação pensem em algo parecido em 2017. Para evitar polêmicas, nenhum deles ousou expor a intenção na campanha deste ano.

Fraude

Na operação Quebra-Gelo, deflagrada semana passada, a Secretaria de Estado da Fazenda espera botar nas suas combalidas burras R\$ 210 milhões de 600 contribuintes que emitem notas com inscrição estadual não habilitada, o que é uma fraude. Se recuperado, aquele dinheiro paga por dois anos a merenda escolar fornecida para os 530 mil alunos da rede estadual.

Os mais iguais

Diz a Constituição que ninguém no serviço público brasileiro pode ganhar mais que ministros do Supremo Tribunal Federal, ou seja, R\$ 33.763 mensais. Esse é o teto. Mas o pessoal do Judiciário se acha mais igual. Em SC, conforme levantamento do jornal "O Globo", na justiça estadual a média é de R\$ 35.395 e 58,32% dos seus magistrados ganham acima do teto.

Registro civil

Está pronto para deliberação do plenário da Assembleia Legislativa projeto que atende anseios de muitas pessoas: propõe que o registro da criança seja feito em até 15 dias e tenha por base o lugar de residência dos seus pais e não o município onde ocorreu o nascimento, seja em maternidade (que muitos municípios não têm), se for o caso, ou não.

Todos iguais

Finalmente, um começo de lucidez neste país: ganha força ideia defendida pelos governadores, entre eles Raimundo Colombo, de que a reforma da Previdência dos Estados precisa abranger todos os Poderes, e não ficar limitada apenas ao Executivo. Ao englobar Judiciário, Legislativo, Ministério Público, Tribunal de Contas e Defensoria Pública, a reforma ajudará a acabar com uma situação perversa que hoje limita a realização de investimentos e a aplicação de recursos em áreas importantes, como saúde, educação, habitação, saneamento, segurança pública, transportes...

Insucesso

O vice-governador Eduardo Pinho Moreira queria garantir o futuro político da família com a eleição de seu jovem sobrinho, João Marcelo Freta Zapellini (Joma) como vice-prefeito na chapa do tucano Carlos Stupp, em Tubarão. Perdeu, mas já diz que voltará a ser candidato em 2010, mas a prefeito, pelo PMDB.

Cadeira de rodas

Está passando pelas comissões da Assembleia Legislativa projeto que cria o Programa Cadeira de Rodas Motorizada em SC. Determina que Secretaria de Estado da Saúde ceda o equipamento, de forma gratuita, às pessoas comprovadamente carentes cujas deficiências (como com distrofia muscular progressiva) não permitam a utilização de cadeira de rodas manual.

APRESENTAM

Santo de Casa Faz Milagre

SEGUNDA-FEIRA COM 50% DE DESCONTO

Nossos vizinhos do Centro e da Agrônômica contam com 50% de desconto no cardápio especial dos restaurantes participantes. A partir das 16 horas, basta trazer seu comprovante de residência.

Viva, curta e saboreie nosso bairro.

Promoção não cumulativa

Acesse o QR Code e confira outras notas



CIDADE

Os novos “Senadinhos”

Cafés disputam o status de novo ponto de encontro da cidade

Da redação

Encontrar amigos e conhecidos, tomar um cafezinho filtrado, falar bem (ou mal) dos outros, acenar para quem passa. Essa rotina de convivência social acontecia - e segue em menor proporção até os dias de hoje - em torno do balcão do “Ponto Chic”, inaugurado em 1948 na esquina da Felipe Schmidt com Trajano. O local perdeu o protagonismo que teve seu auge nos anos 1970/1980, antes da chegada dos shoppings e da expansão populacional de Florianópolis, mas continua sendo um ponto de encontro da cidade, salvo do fechamento em 2004, com reabertura no ano seguinte, após reivindicação dos frequentadores do café. Na ocasião, o local passou por uma grande reforma, dividindo seu antigo espaço com uma agência financiadora.

Atualmente são servidos em média 200 cafezinhos no espaço, hoje reduzido a 6 metros quadrados e rebatizado de “Senadinho - Café Ponto Chic” desde que incorporou ao nome a confraria criada em 1979 para homenagear ilustres habitués. Antigamente, eram mais de 2 mil xícaras cheias todo dia. As características básicas do lugar também foram alteradas. O balcão, onde tradicionalmente os clientes tomavam café em pé, foi substituído por mesas, na Rua Trajano. Outros balcões na região mais central da cidade disputam o título de “novo Senadinho” no centro da cidade. Entre eles o Bob’s da Trajano, o Sorrentino, ao lado da Catedral, e os três cafés do corredor da Ala Norte do Mercado Público.

Há quase dois quilômetros dali, há fortes concorrentes ao posto, parte deles concentrada no Beiramar Shopping. É o caso do Café Delícia, no movimentado piso térreo do empreendimento. Junto ao balcão em forma de quadrado é fácil ver personalidades de diferentes gerações da Ilha, alguns famosos por serem bons de papo. Grupos de conversa, às vezes acalorados,



Foto: Reprodução

se formam ao acaso, entre o vai e vem das pessoas. Durante a recente campanha para vereador, a intensa frequência de candidatos impressionava. “Aqui é um espaço democrático”, define o funcionário Franco Maestri. Além do café bem preparado, uma das atrações do Delícia é a empada, eleita a melhor da cidade pelo economista Ricardo Salles Ferreira.

PRA FICAR MAIS À VONTADE

Não tão longe dali, na Avenida Beiramar Norte, o Boston Café atrai clientes de diferentes gerações. O conceito é mais parecido com os cafés parisienses, já que as pessoas comem sentadas e há espaço também na parte externa da cafeteria. Inaugurado em 2005, o café é ponto de encontro

Encontro amigável: da esquerda para a direita - Marcelo Malavota, Marcos Rebling, Zélio Santana, Sidney Gallo e Júlio Nóbrega se reúnem semanalmente no Boston Café



Antes e depois: em 1979 eram servidas mais de 2 mil xícaras de café por dia. Atualmente a média é de 200 cafezinhos no “Senadinho - Café Ponto Chic”

e local de reunião dos clientes. “Eles se reúnem todas as manhãs aqui no nosso café e ficam conversando sobre negócios, política e suas histórias pessoais”, conta a proprietária Stela Bastos. O gosto por café, a vontade de tocar um novo negócio e a pouca quantidade de cafeterias funcionando na época na cidade fizeram com que ela e o marido e sócio, Paulo Bastos, fundassem o Boston Café.

“Não tem nada melhor do que estar em frente a essa paisagem tão especial e apreciar um atendimento e uma comida de qualidade”, destaca Júlio Nóbrega. Estes também são pontos ressaltados pelo amigo Marcelo Malavota: “aqui podemos apreciar a vista e trocar uma ideia”. O empresário Sidney Gallo frequenta o local há quatro anos. “Eu estou feliz em estar aqui junto com os amigos. Acho que há um pouco de diferença entre o Boston e o Senadinho. Lá era outra época. Mas para mim, sempre foram dois bons cafés da cidade”, conta. Para ele, no Senadinho as pessoas discutiam mais sobre política e no Boston Café, o assunto é genérico. “Num lugar desse a gente acha solução para tudo, para o dinheiro, para a saúde e para mudar o país. Eu convidaria mais gente para frequentar esse lugar”, resume.



TECNOLÓGICAS

Por Leonardo Azevedo Soares

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br

Microsoft é a nova Apple?

Ao que parece, a empresa de Bill Gates criou um produto que vai brigar por um mercado que desde sempre foi dominado pela empresa da maçã: designers, artistas e profissionais criativos.

O lançamento é o Surface Studio, um computador de mesa que compete com o iMac e o MacBook Pro.

Com uma tela de LCD de 28 polegadas sensível ao toque, "o monitor de desktop mais fino já criado", resolução Ultra HD 4.5K e um processador de outro mundo, o Surface Studio permitirá aos usuários criar conteúdo 3D e mergulhar em uma Realidade Virtual e Aumentada.

O super computador ainda não tem data pra ser vendido no Brasil, mas lá nos EUA o preço de venda será de US\$ 2.999,00, com edições limitadas.



Boom!

Más notícias para os fãs da Samsung! O último lançamento da marca, o smartphone top de linha Galaxy Note 7 morreu alguns meses depois de nascer...

Assim que foi lançado, vários usuários reportaram que o celular estava explodindo sem nenhum motivo. A empresa fez um recall, trocou os celulares, mas mesmo assim os problemas continuaram acontecendo. Hoje é proibido viajar de avião com o celular, mesmo que desligado.

Agora a Samsung admitiu o problema e retirou o Note 7 do mercado.

WhatsApp Web

Tem uma funcionalidade muito interessante do WhatsApp que já tá disponível há algum tempo, mas muita gente ainda não conhece e não usa. Com o WhatsApp

Web é possível acessar o aplicativo direto no navegador do seu computador.

É só entrar em web.whatsapp.com no seu computador, abrir o WhatsApp no seu celular, clicar em Ajustes > WhatsApp Web/Desktop > Escanear Código QR. Pronto! Agora basta o celular estar conectado à internet e você poderá ver e responder suas mensagens com o seu computador.

WhatsApp Video

E falando em WhatsApp, a próxima grande função a ser lançada é o WhatsApp Video! Basicamente, ele vai funcionar como o FaceTime ou o Skype. O recurso está em fase final de testes, e já foi liberado pra alguns usuários de Android, mas até o final do ano já deve estar disponível para todos.

WiFi mais Rápido

Está surgindo um novo padrão de internet sem fio no mundo, o WiGig. Primo do WiFi normal, ele usa uma frequência diferente (60GHz) de comunicação, o que resulta em velocidades até 12x maior do que o padrão atual, podendo chegar a 7 Gbps, contra os 600 Mbps do WiFi normal.

Infelizmente, a má notícia é que algumas companhias já demonstraram interesse na tecnologia, mas nenhuma tem em seu planejamento próximo lançar qualquer produto com o WiGig; então eu acredito que até 2020 ainda não veremos dispositivos com essa tecnologia nas nossas mãos.

Uber 2.0

Enquanto aqui em Floripa "taxistas" ainda lutam contra e obrigam pessoas a descer de carros do Uber, nos EUA a startup já está utilizando caminhões autônomos (sem motorista) para fazer entregas.

Na verdade, no mês passado um caminhão da Otto (marca de caminhões da Uber) fez a sua primeira entrega. Foram 200 km de distância entre uma fábrica da cerveja e o centro de distribuição de um supermercado. E o melhor: tudo ocorreu bem, sem nenhum incidente.

E aqui ainda temos que ver taxistas brigando contra a inovação e contra o que é melhor para o usuário. Lamentável...

Ah, e pra quem ainda não andou de Uber, pode usar o código "ekxpue" e ganhar R\$ 20 de desconto na primeira viagem. Aproveita!



Depois de muitos sorteios, agora chegou a vez dele.

A iService vai sortear um iPhone 7

A cada R\$ 300 em compras e/ou assistência, você ganha um cupom*.

Instagram.com/iservicefloripa
www.iservicefloripa.com.br

*Sorteio iPhone Black 32gb no dia 23/12/2016
**A cada R\$ 300 consumidos em produtos e/ou serviços na loja dão direito a um cupom.

COM A BANDA LARGA DA NET, VOCÊ PODE MAIS.

VEM CURTIR GIGANTE A BANDA LARGA MAIS RÁPIDA DO BRASIL, COM WI-FI DENTRO E ATÉ FORA DE CASA. É VELOCIDADE PRA FAMÍLIA TODA USAR AO MESMO TEMPO. E VOCÊ AINDA PODE ASSISTIR AOS MILHARES DE CONTEÚDOS DO NOW SEM TRAVAR, NO TABLET, NO COMPUTADOR E ATÉ NO SMARTPHONE. APROVEITE.

ASSINE E VEM CURTIR GIGANTE:

4004-8844

WWW.NET.COM.BR
OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO

Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica em seu endereço. A banda larga mais rápida — fonte: revista Info Exame (Janeiro/2014). Para NET Virtua Wi-Fi Público, consulte locais de acesso disponíveis em www.net.com.br/netvirtuawifi. O Now está disponível para todos os clientes NET HDTV; saiba mais em www.net.com.br/now



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Xará equina

Poucas semanas depois de ter completado 25 anos de “vida”, a Dona Bilica, interpretada pela atriz Vanderléia Will, foi homenageada pela Sociedade Hípica Catarinense. Uma égua da Escola de Equitação ganhou o nome da personagem, por sugestão do professor João Kuhn. “Que coisa mais linda!”, reagiu a atriz ao conhecer o bichinho.

Cadeira na Corte

Estão abertas as inscrições de candidatos para compor a lista do quinto constitucional da advocacia no Tribunal do Trabalho de SC. Em disputa, um cargo de desembargador na mais alta instância da justiça trabalhista catarinense. A vaga foi aberta com a aposentadoria de Jorge Volpato, em setembro.



Foto: Angelo Santos

A anfitriã Inezita Carrer Schlickmann, da Simetria, com Teka Cavalcanti, Luana Graziano e Carolina Belotti Junkes no coquetel que atraiu belas e poderosas a Jurerê Internacional

Estilo Neymar

Muitos sonham em ter um “dia de Neymar”, com belas mulheres, champã e muita animação a bordo de um iate milionário. Poucos realizarão esse desejo, mas dá para fazer algo parecido, mesmo que mais modesto. O segredo é alugar uma lancha, chamar a turma e sair por aí. Numa locadora perto do terminal da Lagoa é possível alugar uma de 36 pés por R\$ 3 mil a diária, incluso no preço o marinheiro. Cabem até 10 pessoas, e assim, rachando o valor, o passeio fica relativamente acessível. Não é nenhum barco superluxo, mas já impressiona as garotas...

Fechando a temporada

Depois de tocar na Colômbia e no México, o pianista Pablo Rossi faz dia 8 sua última apresentação do ano em Florianópolis, sua cidade natal, antes de embarcar de volta para a Europa, onde está morando. Junto com a Orquestra da Udesc, o músico pilotará no Teatro Pedro Ivo o concerto multimídia “Um Americano em Paris”, executando peças de Gershwin, como “Rhapsody in Blue”, e Chopin. A artista plástica e empresária Sandra Ferreira de Mello, amiga e incentivadora de Rossi, é quem assina a arte visual do espetáculo. Imagens estáticas ganharão vida e movimento, dialogando com a música.

Sopa de letrinhas

Virou moda na música pop batizar bandas com nomes formados por letras aleatórias que, juntas, se tornam quase impossíveis de serem lembradas pelo público. Um dos exemplos estranhos vem da Colômbia, berço do duo eletrônico MNKYBSNSS, escrito assim mesmo, com nove letras maiúsculas. Nos EUA, há o SB-TRKT. Na França, outro enigma, a banda TWRR. No final do século passado, o único case de sucesso com nome-sigla era o INXS, mas não era assim tão complicado compreender o sentido, especialmente para os conhecedores de inglês. Significava “in excess”... Já os de hoje, vai entender!

Time vencedor

O resultado do segundo turno foi celebrado nos domínios da D/Araújo Comunicação. O marqueteiro da campanha vitoriosa de Gean Loureiro, Bernardo Lopes, é sócio-diretor da agência.

Lei do amor

Aos 68 anos, o ex-presidente do TJ, Cláudio Barreto Dutra, oficializou novo relacionamento. Casou-se com a cartorária Rosali Salles. Entre outros toques de estilo, cada convidado da festa levou para casa miniaturas do bolo de casamento.

Pai herói

Thiago Moraes vai estrear nas praias na próxima temporada sua nova marca registrada. Tatuou no peito o rosto do pai, o empresário da construção civil Nelson Moraes Filho.

A fisioterapeuta Cristiane Chiesa e o empresário Gustavo Tayer em um dos melhores momentos do ensaio fotográfico produzido antes da festa de casamento que aconteceu dia 29 no Restaurante Quatro Estações

Bangalô no Pacífico

Luisa Malta e Raphael Bornhausen casaram-se diante de 500 convidados no Costão do Santinho, numa cerimônia ao ar livre conduzida pela expert Cássia Silva, e depois seguiram em lua de mel. Um dos lugares visitados pelo novo casal foi Bora Bora, destino de alto luxo na Polinésia Francesa.

Foto: Levi & Jana Carminati



Canções de esperança

A ACBG (Associação Câncer de Boca e Garganta), ONG presidida pela fonoaudióloga catarinense Elisa Gomes Vieira, faz dia 13 de dezembro no CIC a primeira apresentação do projeto “Cantarolar”. Um coral será formado por pacientes, seis deles em reabilitação após a perda das cordas vocais, e familiares. Koerich e Portobello apoiam o projeto.

Água geladina

O furgão de R\$ 190 mil comprado para servir como base móvel da Guarda Municipal em blitz da Lei Seca e outras operações recebeu adaptações especiais em seu interior. O veículo é equipado com ar condicionado, sofá e até frigobar para, segundo a corporação, dar mais conforto durante os atendimentos e consultas às bases de dados.

COMUNIQUE-SE

Não abuse do corporativês!

É necessário bom senso ao utilizar o dialeto das organizações

Karin Verzbickas

A *align meeting*, *deadline*, devolutiva, *budget*, performar, sinergia, *kick-off*, *approach*, *asap*, randômico, FYI, empoderar, *mandatory*... Se você já se perdeu numa reunião de negócios em meio a tantas expressões corporativas, eu tenho uma boa notícia: você não é o único! Há mais de duas décadas, quando participei pela primeira vez de uma reunião da área de comunicação numa grande empresa internacional descobri que havia um dialeto próprio das corporações – e independente da sua nacionalidade de origem – que eu, absolutamente, não dominava. Era o tal “corporativês”. Pelo menos a metade dos termos utilizados no breve “*meeting*” eu não fazia a menor ideia do que significava.

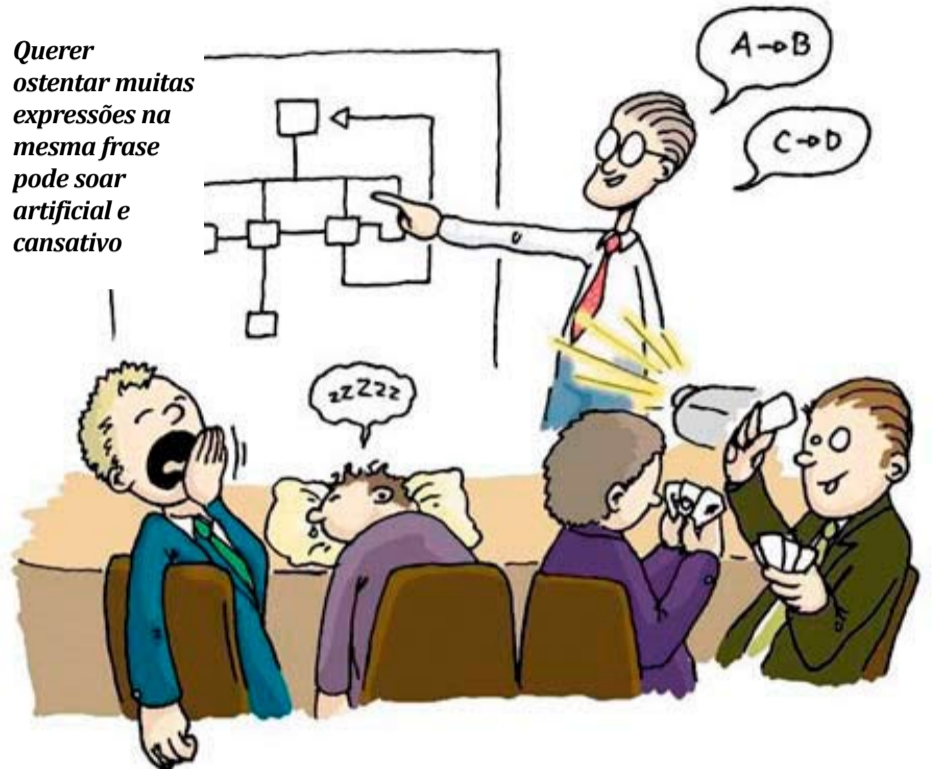
De lá para cá a coisa só piorou. Empregado virou colaborador – ou talento –, e chefe virou palavrão, agora é líder. Jamais marque uma reunião de alinhamento, mas sim um *align meeting*. E, por favor, não cometa a insensatez de pedir uma atualização sobre determinado projeto, mas sim um *update*. Orçamento é *budget*, mesmo quando não há um real furado para ser investido. Quem dá

retorno é iniciante, “empoderados” dão *feedback*. Nem pense em pedir explicação para aquele e-mail, meio mal-educado, que o seu cliente ou líder te mandou e que, ao final de tantos pedidos inalcançáveis, ele coloca um *asap*. *Asap*? Sim, é para você resolver o quanto antes (*as soon as possible*). Às vezes nem é preciso traduzir o corporativês para saber que você está ferrado.

Essas expressões surgiram da necessidade de algumas multinacionais, lá na década de 70/80, nomearem práticas comuns em todas as suas unidades. Claro, a origem de termos em inglês imperou. Mas há também aquele corporativês que criamos aqui mesmo em terras tupiniquins. Outro dia, de forma automática e pouco próxima, cometi um equívoco ao convidar um amigo para almoçar. Eu disse por WhatsApp que esperava dele uma “*devolutiva*”. “Oi? *Devolutiva*? Achas que está falando com o presidente de qual cliente seu?”, disse ele. Morri de vergonha.

A verdade é que esses termos viciam e são incorporados no dia a dia da gente à medida que ganham relevância e significado. Cuidado! Temos que nos policiar para não dizer para a diarista lá de casa que ela

Querer ostentar muitas expressões na mesma frase pode soar artificial e cansativo



precisa “performar” mais. Ou, ainda, enviar bilhete para a escola do filho dizendo que vai “brifar” melhor a professora acerca dos problemas que estão ocorrendo. O mesmo vale para não usar expressões do corporativês já tidas como ultrapassadas ou politicamente incorretas nas empresas com conceitos mais avançados. Exemplo? Lembra do termo “reengenharia financeira”? O que na década de 90 era tido como um processo inteligente de se buscar soluções para problemas financeiros em uma empresa ou projeto, hoje se tornou sinônimo de “maracutaia financeira”. Pega mal. Dá a entender que você está propondo algo ilícito. Outro exemplo: “pensar fora da caixa”, o famoso “*think outside the box*”, virou termo de executivo velhaco, ultrapassado. Hoje o *cult* é falar em “*design thinking*”, que se refere a um tipo de pensamento mais estratégico adotado no mundo corporativo – e olha que esse termo já não é tão novo assim. O mesmo vale para “*know-how*” ou “*savoir-faire*”. Falou, faleceu! Ninguém perdoa mais.

Assim como na vida dizemos que você é o que você come, no mundo corporativo você é aquilo que você fala. Querer ostentar, debulhando quatro ou cinco expressões de corporativês na mesma frase pode soar artificial e teatralizado se você não atribuir uma exata relevância e significado para cada termo dito. Então, se o corporativês te assusta, minha dica é: anote discretamente na reunião tudo aquilo que você não entendeu e depois pesquise. Abuse desse google grátis e 24 horas disponível que a humanidade contemporânea conquistou! Vá se ambientando e incorporando no seu dia a dia aquilo que realmente faz sentido para você. Exemplo: nunca engoli aqueles “FYI” nos encaminhamentos de e-mail. A expressão quer dizer “*for your information*”, isto é, para sua in-

formação. Eu uso – e quem trabalha comigo sabe que uso muito – o “psc”, que é o “para seu conhecimento”. Simplesmente porque falo português e essa é a língua original na minha empresa. Adotar estrangeirismos – seja de qual nacionalidade for – achando que isso dá status ou mostra conhecimento, é sim um grande erro.

Na área de comunicação, sofremos ainda mais. Imagino que no segmento de tecnologia mais ainda. E há termos já tão enraizados em nossa cultura que não há como mudar. Quando dizemos que gostamos do “design” de tal objeto, está certo. Não dá para substituir por desenho. O desenho em si não traduz a magnitude do termo “design”. Enquanto desenho para nós é o traço, design é bem mais que isso, é pensar a inteligência e a funcionalidade contida naquele desenho específico. Mas acredito que temos que nacionalizar aqueles termos que serão usados exclusivamente em grupos de pessoas essencialmente brasileiras. Por que dizer que precisamos fazer um “*conference call*” se a necessidade é só uma reunião por telefone? Não é melhor simplificar e universalizar a informação no âmbito das pessoas que estamos nos relacionando?

Para concluir, o que vale é bom senso. Sempre. Não abuse de estrangeirismos vazios. Use e abuse daqueles que você se apropriou e que tem realmente relevância e significado para o que você vai dizer. Falar complicado e bonito não significa que a sua mensagem vai ser clara e eficiente. Na maioria das vezes, é o contrário. Então, identifique primeiro com quem você está falando e qual a linguagem que você deve realmente usar. E não saia por aí como eu, num ato falho, pedindo “*devolutiva*” para um amigo íntimo. E, como se diz no fechamento de muitas reuniões corporativas: *Let's go forward together!* (Vamos avançar juntos!).

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.



**3 BENEFÍCIOS,
3H DE DURAÇÃO**

Foi dada a largada para as comemorações de fim de ano. E o Outback preparou um horário exclusivo cheio de vantagens. Aproveite! **15h às 18h, de 2ª a 5ª feira (exceto feriados).**

**ENTREGA DE
1 CUPOM DE
R\$ 50,00
A CADA 10 AMIGOS***

(cupom válido a partir de 2017)

**BEBIDAS COM
50% DE DESCONTO
E APERITIVOS EXCLUSIVOS DO
BILLABONG HOUR**

**RESERVA
ANTECIPADA**

*Entrega de cupom válida para os grupos de clientes com no mínimo 10 pessoas. A cada grupo de 10 pessoas será entregue um cupom de R\$ 50,00 (cinquenta reais). A mesa deverá eleger um representante para receber o cupom. Essa entrega será realizada pelo gerente do plantão ao representante eleito da mesa. O cupom será enviado via e-mail em até 48 horas. O cupom é válido para a próxima visita, com utilização entre os dias 02/01/2017 e 31/01/2017, de segunda a quinta, exceto feriados, das 10h às 17h. Deverá ser utilizado em uma única vez. Válido somente 1 cupom por mesa, excluindo as bebidas alcoólicas. ²Billabong Hour: válido para todas as bebidas alcoólicas do cardápio, exceto cervejas especiais e garrafas de vinho. ³A reserva antecipada só poderá ser realizada via telefone para a respectiva loja à escolha do cliente. A reserva será realizada pelo gerente do plantão apenas para mesas com no mínimo 10 pessoas. As reservas das mesas serão realizadas entre 15h e 17h. A entrada máxima deverá ser até as 17h. A reserva será cancelada caso o grupo não esteja presente no horário marcado. É preciso que pelo menos metade do grupo esteja presente no horário em que a mesa foi reservada. Promoção válida por tempo indeterminado e poderá ser encerrada sem aviso prévio.

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

guia Gastronômico

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • 1ª QUINZENA DE NOVEMBRO DE 2016



Foto: Larissa Gaspar

O chef Antônio Correia e sua filha Louise Waltrick Correia receberam os certificados em três categorias pelo Antonio's Restaurante

VINHOS
 Escolhidos a dedo
 • Página G3

Santa Adega lança rótulos exclusivos

NOITE DE COMEMORAÇÃO

Imagem da Ilha anuncia ganhadores do concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos

• Página G5

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



A maldição dos quatro queijos

Segundo a Wikipédia, queijo é um alimento sólido feito a partir do leite, leite de mamíferos. Portanto, que fique claro que mandioca não é mamífero e muito menos batata dá leite. Tofu não é queijo, tofu é tofu, isto é, tofu é uma pasta sem sabor feita com grãos de soja, a planta que mais causa emissão de carbono na agricultura. Que rebatizem então aqueles 'tijolos' bizarros, ditos de queijos vegetais!

Quando e onde surgiu o queijo é uma incógnita, o que se sabe é que em 8.000 a.C., quando da domesticação das ovelhas, já havia indícios da fabricação deles. Provavelmente, a receita do primeiro queijo tenha sido um acaso da tentativa de conservar o leite em recipientes de alimentos

muito utilizados na antiguidade: os órgãos internos dos animais. O leite coalhou no interior de uma bolsa feita com estômago de ovelha que fazia o papel de cantil e, ao separar totalmente o soro, surgiu a pasta que hoje conhecemos como queijo.

Aliás, muitas das técnicas que utilizamos nas nossas cozinhas surgiram do acaso e da necessidade de conservar os alimentos em tempos em que a geladeira estava longe de ser inventada. A princípio, os queijos eram muito ácidos e talvez salgados demais, pois o sal era a forma mais utilizada para conservar os alimentos e, aos poucos, sua fabricação foi evoluindo e tomando características bem regionais, quase o DNA de cada região. Só na França são mais de mil, do camembert ao mimolette, o meu preferido.



Na Itália, entre a burrata e o grana padano são quase seiscentos tipos.

Poderíamos dar a volta ao mundo curtindo os queijos, seus povos e seus sabores: partindo da Europa degustando o alemão harzer, o urda da Macedônia, o geométrico defumado oscypek, típico da Polônia, sem esquecer, jamais esquecer, o queijo da Serra da Estrela, de Portugal. Da África vem o Sardo do Egito e o Andari, do Quênia, talvez o segredo dos corredores voadores daquele pequeno país. O chancliche do Oriente Médio é mergulhado em especiarias e sabores marcantes.

No Nepal, o yak, feito de leite de iaques é temperado com sal vermelho e envolto por

cestas de bambu. O sakura, que significa 'flor de cerejeira', é o queijo típico japonês, semelhante a uma ricota cremosa com sabor de folhas de cerejeiras. O cream cheese é o representante americano da lista, e o coalho, o minas padrão e o catupiry colocam o Brasil nessa viagem. No meio de tanta história e milhares de queijos mundo afora, algum dia, algum cozinheiro, em algum lugar do mundo – muito provável no Brasil --, sem noção

alguma do que é harmonização de sabores, criou o 'a quatro queijos', que pode ser um molho, uma pizza, um salgado, uma torta, enfim, pode ser qualquer coisa, menos algo relacionado à boa gastronomia ou mesmo à culinária caseira.

Esta receita surgiu provavelmente no dia de limpeza de geladeira de alguma padaria nos bairros de São Paulo: “– Seu Manuel, o que faço que estes quatro pedaços de queijos que não vendem?”, perguntou o funcionário ao Portuga, que prontamente respondeu:

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna.



VEM ALMOÇAR NO MIRANTES GRILL

[facebook.com/mirantes.grill](https://www.facebook.com/mirantes.grill)

[instagram.com/mirantes.grill](https://www.instagram.com/mirantes.grill)



BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

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

E-mail: eduardo@santaadega.com.br

Site: www.vinho365.com.br • Fone: 3234 - 1296



Uma boa carta de vinho

Os desafios de se manufacturar uma carta de vinho hoje em dia são muito interessantes. São tantas variáveis que tenho que levar em conta que tem dias em que simplesmente elas “não saem”, pois a cabeça não está no clima. Devemos obedecer algumas premissas, como o estilo do local e da cozinha, preço médio, localização, para depois pensar sobre o tipo de cliente, o gosto do proprietário, a técnica da equipe de serviço, as modas do momento no mundo do vinho e, logicamente, canalizar tudo isso para o nosso conhecimento e disponibilidade de vinhos e um pouco do nosso gosto, se estiver de acordo com o restante desses pontos.

Logicamente não são todos os estabelecimentos no Brasil que precisam de uma

carta cheia de novidades, altamente elaborada e que seja extensa. Na maior parte do tempo isso só vai atrapalhar as vendas e afugentar o público em geral. Algumas casas focadas no vinho pedem coisas diferentes e autorais e é aí que entra o quebra cabeça. Primeiramente, penso que cada vez mais precisamos de menos, ou seja, foi-se o tempo das cartas de vinho com 300 rótulos e até milhares como já vi alguns se autopromovendo (quando fui ao local tive que pedir oito vinhos diferentes para achar um que realmente tinha no estoque). O cliente, e muito menos o restaurante, não quer ficar quinze minutos parado folheando páginas e mais páginas para achar um vinho, isso sem falar em estoque parado e todas as outras dificuldades. Uma carta mais enxuta



é viável na maioria dos lugares. Lógico que algumas enotecas e restaurantes de maior porte podem se dar ao luxo e até já faz parte da sua mística algumas exceções.

Uma das coisas que mais chama a atenção nas cartas é a moda do momento. Primeiro tínhamos os clássicos Bordeaux, Borgonha, Toscana e Champagne com preços acessíveis à época e todos conheciam os nomes. Mas, esses vinhos começaram a ficar extremamente caros e isso foi passando, e novas regiões foram surgindo. Junto com as novas regiões também surgiram críticos, pontos e rankings e isso se tornou

uma febre. As cartas passaram a vender pontuações e rótulos famosos. Por um lado é compreensível que em meio a tantos rótulos existisse uma enorme confusão e que os críticos comessem a nos falar o que beber. O problema é que os vinhos começaram a se tornar muito parecidos e com gosto uniforme, seja

ele produzido em Bordeaux ou Maipo.

Entra então a fase que acredito que está iniciando no Brasil e, ainda bem, já está indo embora na Europa e nos Estados Unidos. Dos vinhos com uma história “bonitinha” por trás, feitos por pequenos produtores, em pequenas quantidades, em regiões até então desconhecidas ou em um cantinho daquela região famosa saindo das mãos de um artesão de maneira natural...

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna.



EXCLUSIVIDADE

Rótulos próprios

Santa AdegA importa novas marcas de vinho com produtos elaborados por equipe local

Da redação

Para manter a excelência e a exclusividade na distribuição de grandes vinhos e espumantes, a Santa AdegA começou a importar duas novas marcas de vinho para o mercado brasileiro. Da base da Cordilheira dos Andes, reconhecido centro mundial de produção vitivinícola, três produtos com o rótulo El Mendocino, sendo dois varietais e um reserva, elaborados pela tradicional Bodega A16, trazem a força da região de Mendoza, na Argentina. Já da linha Viñas de Chacras, são três rótulos varietais e dois reserva, estes elaborados pela vinícola Família Hernandez, que expressa na taça a originalidade dos terroirs do Chile.

“Escolhemos a dedo os produtores responsáveis pelos vinhos após muitas amostras e viagens. Estão chegando aos nossos consumidores, vinhos com caráter e preço justo. São rótulos próprios onde tivemos a liberdade de criar, escolher e trazer o que há de melhor no segmento”, destaca o sommelier internacional Eduardo Machado Araujo, que compõe a equipe do novo projeto juntamente ao enólogo Cesar Azevedo, que possui experiência nas maiores empresas do ramo vitivinícola mundial.

Azevedo explica que as novidades estão alinhadas às expectativas dos consumidores brasileiros. “Buscamos proporcionar experiências com vinhos que expressem o melhor de cada terroir. Nesse sentido, a Santa AdegA importa os vinhos El Mendocino e Viñas de Chacras a partir de uma imersão nossa junto aos produtores do Chile e da Argentina. Conhecemos os vinhedos e definimos a elaboração dos produtos. Mais que vinhos, levamos nossa proposta de tradição e cultura enológica às vinícolas onde elaboramos nossos vinhos e queremos levar isso também ao consumidor”, destaca.

A marca El Mendocino, que significa “O Homem de Mendoza”, traz vinhos inspirados no homem da terra que vive ao pé da Cordilheira dos Andes, santuário ecológico que traz vida a Mendoza. A referência é a um homem que ama e respeita a terra desértica onde vive e a cultiva. Esse trabalho vitalício e sua relação simbiótica com a



Foto: André Vanzin

Projeto em família: Eduardo e Fernando abrem as portas da Santa AdegA em 2007

Vinícolas da Argentina e do Chile são responsáveis pela produção dos novos rótulos que chegam ao Brasil

Mãe Natureza ajudam a transformar a terra em um oásis de vinhedos, no meio do deserto. Para representar essa relação, os produtos elaborados pela Bodega A16 chegarão ao Brasil em três versões: Malbec Reserva Safra 2015 e Chardonnay e Malbec Varietal Safra 2016. “Esses vinhos traduzem o cuidado do homem de Mendoza na elaboração da bebida símbolo da Argentina e a influência climática e geográfica da Cordilheira dos Andes. Especialmente o Reserva, que passou por barricas de carvalho francês e americano”, explica Azevedo.

INSPIRAÇÃO NA CULTURA MAORI

Os produtos Viñas de Chacras são verdadeiros intercâmbios culturais. Com inspiração na energia da cultura Maori, povo indígena das ilhas do Pacífico que emigrou em larga escala para o Chile, os rótulos apresentam uma mescla entre tipografias



típicas das tatuagens Maoris, que se fundem a aspectos das fossilizações marítimas e a folhas de vinhedos. As imagens também carregam um quê da cultura espanhola, dinamizadora da tradição europeia na produção do vinho chileno.

“Chacras” são pequenas fazendas, parcelas de terras específicas. E a Vinícola Família Hernandez conserva essa tradição valorizando influências do clima mediterrâneo proporcionado pela proximidade com o mar e os Andes, além da cultura local, de modo que expressa a força de um terroir emblemático. No Brasil, desembarcam os

produtos Carménère e Cabernet Sauvignon, ambos Reserva Safra 2015, elaborados pela Hernandez. Também vêm os varietais Pinot Noir, Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc, elaborados pela vinícola Viña Requingua, localizada no Valle de Curicó, entre o Oceano Pacífico e a Cordilheira dos Andes.

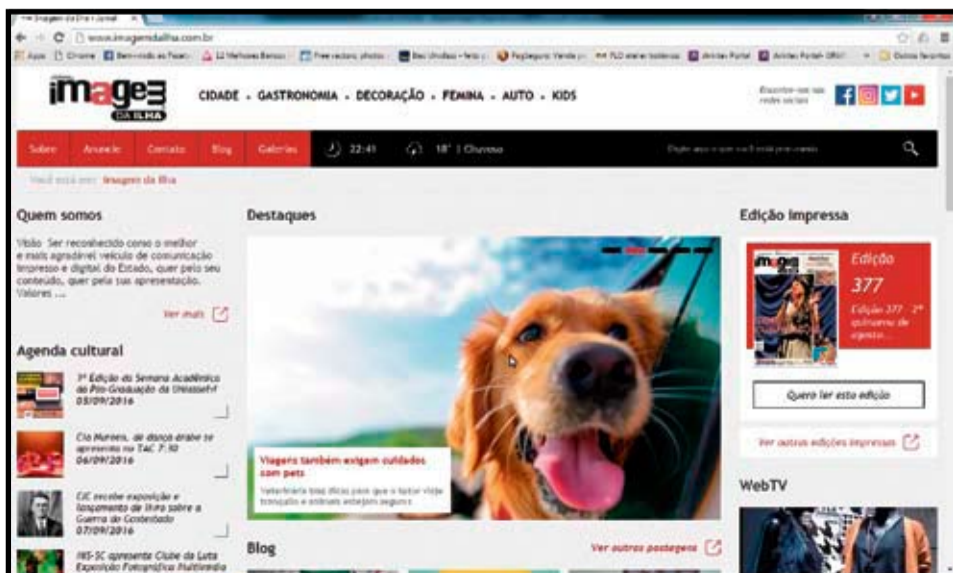
BINÔMIO PREÇO QUALIDADE

Na loja, os consumidores encontrarão o argentino El Mendocino Reserva Malbec a partir de R\$ 49. Já os varietais Malbec e Chardonnay da mesma marca custarão em média R\$ 35. Do Chile, os produtos da Viñas de Chacras com os varietais Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc e Pinot Noir chegarão a Florianópolis por aproximadamente R\$ 29 a garrafa, já os Reserva Carménère e Cabernet Sauvignon por volta de R\$39. Os vinhos estarão chegando neste mês à loja Santa AdegA, que promete alvancar ainda mais o consumo destes produtos a partir de 2017 no e-commerce www.santaadega.com.br.

SOBRE A SANTA ADEGA

Criada em 2007, em Florianópolis, pelo sommelier internacional Eduardo Machado Araujo, e seu pai, Fernando Araujo – na época representante da vinícola Miolo –, a Santa AdegA fornece atualmente cerca de 900 rótulos de 15 países. Com equipe de sommeliers e enólogos especializados, a empresa atua com a missão de descomplicar o vinho e proporcionar excelentes experiências com produtos clássicos e até inusitados. Eduardo Machado Araujo é o responsável pelas cartas e treinamentos da Santa AdegA, além de coordenar a Escola do Vinho, que difunde o hábito e o prazer da degustação de vinhos por meio de cursos e workshops.

Com área administrativa, estoque e loja de vinhos localizada no Córrego Grande, a Santa AdegA possui ainda estrutura diferenciada para encontros e degustações em geral. Os clientes podem usufruir de assistência e consultoria para a confecção de cartas de vinhos, harmonizações para cardápios de restaurantes e eventos, e serviços de degustações dirigidas.



Em todas as PLATAFORMAS



Mais dinâmico, + responsivo!!!



CULINÁRIA

Cozinha descomplicada

Colunista do Imagem da Ilha, Ceres Azevedo lança livro online com receitas para receber amigos

Foto: Arquivo Imagem da Ilha

Da redação

Recetas saborosas, fáceis de fazer e com o objetivo de simplificar a vida das famílias que ainda possuem o hábito de comer em casa. É assim que Ceres Azevedo descreve suas receitas. Há doze anos como colunista gastronômica do Imagem da Ilha, ela lança neste mês seu novo e-book, em que dá dicas culinárias para receber os amigos. “Cardápios para receber amigos” possui seis cardápios de jantares completos com drinks, entrada, prato principal e sobremesa. “Os cardápios são um pouco mais elaborados, mas nada complicado de fazer. Nele também dou dicas de como organizar o evento para que no dia tudo saia perfeito. No total são 32 receitas”, conta.

Atualmente, Ceres mantém um blog (www.ceresazevedo.com.br) sobre gastronomia e a arte de receber amigos. Lá ela divide com os leitores do Brasil inteiro suas experiências na cozinha. “O retorno dos seguidores é maravilhoso. São na grande maioria mulheres, mas alguns homens também. A gente acaba se comunicando com pessoas que estão distantes fisicamente, mas super conectadas e próximas pela facilidade deste



mundo virtual”, celebra.

O seu primeiro livro impresso “Cardápios para o Dia a Dia” foi lançado em 2010 e está esgotado. “Ao invés de fazer outra impressão tivemos a ideia de transformá-lo em virtual e ser divulgado através do Blog. **Lá você se cadastra**

“Cardápios para receber amigos” tem cardápios com drinks, entrada, prato principal e sobremesa e dicas para que o evento seja um sucesso

e baixa gratuitamente”, resume. Os ingredientes para fazer as receitas são aqueles que normalmente estão disponíveis na despensa ou na geladeira. De acordo com Ceres, a ideia é simplificar o dia a dia de quem gosta de comer em casa e, como as receitas são detalhadas, qualquer pessoa sem muita noção de cozinha pode fazer.

GENES CULINÁRIOS

Ceres é autodidata e aperfeiçoou suas técnicas através de pesquisas e leituras sobre o assunto. O fato de ter vindo de uma família onde as mulheres são cozinheiras de mão cheia também ajudou na sua trajetória na cozinha. “Minha mãe tinha mãos de fada e os sabores da minha infância jamais serão esquecidos. Eu fui errando e acertando. A cozinha é assim, você tem que ter paciência e ser perseverante, porque muitas vezes não é de primeira que você acerta uma receita”.

Ceres trabalha com culinária há quase 20 anos. “Aprendi a fazer trufas de chocolate e comecei a presentear as amigas. Naturalmente, as encomendas foram surgindo e quando dei por mim, tinha uma nova profissão”

FACILIDADES

De acordo com a produtora gastronômica, alguns utensílios facilitam bastante a vida de quem gosta de cozinhar: uma boa faca de cozinha, um fouet, uma espátula de silicone, um medidor de ingredientes para líquidos e sólidos, um conjunto de colheres medidas, uma tábua de cozinha, três tamanhos de panela, um conjunto de peneiras e um escorredor de macarrão. “É muito, muito carinho com os ingredientes!”, destaca.

Para adquirir a nova publicação de Ceres Azevedo, “Cardápios para receber amigos”, com desconto de R\$ 40,00 exclusivo para os leitores do Imagem da Ilha, acesse CeresAzevedo.com.br/imagem.

☎ 48 3233 - 1296



Joe Collaço, 163
Córrego Grande
Florianópolis- SC

Atendimento: 10h às 20h e
aos sábados 09h às 18h
Consulte entrega



Cardápios para o Dia a Dia é disponibilizado gratuitamente no blog



COMEMORAÇÃO

Noite de premiação

Imagem da Ilha entrega certificados para ganhadores do concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos

Da redação

Na noite de 17/10, o *Jornal Imagem da Ilha* realizou a premiação da 8ª edição do concurso Meus Pratos e Restaurantes Favoritos, na Brasserie Bocaiúva, com a entrega dos certificados aos vencedores. Durante três semanas, mais de 400 leitores escolheram seus pratos e estabelecimentos gastronômicos favoritos de Florianópolis, em votação realizada no si-

te do *Jornal Imagem da Ilha*. Alguns restaurantes venceram em mais categorias, como o Antonio's (frutos do mar, restaurante do Norte da Ilha e cozinha regional), Macarrona Italiana (cozinha italiana e restaurante da Beira-Mar e região) e Ostradamus (Ostra Gratinada, Polvo e restaurante do Sul da Ilha). Outros chegaram ao pódio pela primeira vez, como a Forneria Catarina (Pizza) e Marisqueira Sintra (restaurante em Santo Antônio de Lisboa).



1 - Kanpai: Marcelo De Lucca Dias, do Kanpai, e Ceres Azevedo, colunista do *Imagem da Ilha*; **2 - Madero:** Rodrigo dos Santos, do Madero, e o colunista do *Imagem da Ilha*, Urbano Salles; **3 - Costelaria Ponta D'Agulha:** Júlia Martins de Araújo, da Ponta D'Agulha, e Urbano Salles; **4 - Antonio's:** Chef Antônio Correia e sua filha, Louise Waltrick Correia, do Antonio's Restaurante; **5 - Emporium Bocaiúva:** Sandra Nikitenko, do Emporium Bocaiúva, e Ceres Azevedo; **6 - Forneria Catarina:** Marcos Christol, da Forneria Catarina, e Gabriela Morateli Giordani; **7 - Tropicilha Grill:** Tiago e Ademir Civa, do Tropicilha Grill; **8 - Marisqueira Sintra:** João Henrique Cristóvão, do Marisqueira Sintra, e Gabriela Morateli Giordani; **9 - Macarronada Italiana:** Ézio Librizzi, da Macarronada Italiana, e Urbano Salles; **10 - Ostradamus:** Urbano Salles e Jaime Barcellos, do restaurante Ostradamus; **11 - Di Taroni:** Chef Bento da Silva, da Di Taroni, e Janaína Silvestrini; **12 - Restaurante Central:** Fred Ávila, do restaurante Central, e Urbano Salles; **13 - O Padeiro de Sevilha:** Théo Machado, de O Padeiro de Sevilha, e Urbano Salles; **14 - Bistrô da Praça:** Chef Ricardo Almeida, do Bistrô da Praça e Gabriela Morateli Giordani, editora do *Imagem da Ilha*

VENCEDORES

Cozinha Regional (Típica da Ilha) – Antonio's Restaurante
Cozinha Italiana – Macarronada Italiana
Cozinha Portuguesa – Delícias Portuguesas
Comida do Dia a Dia – Restaurante Central
Comida de Bistrô – Bistrô da Praça
Wine Bar – Emporium Bocaiúva
Padaria – O Padeiro de Sevilha
Ostra Gratinada – Ostradamus
Polvo – Ostradamus
Sushi – Kanpai

Frutos do Mar – Antonio's Restaurante
Pizza – Forneria Catarina
Carne – Costelaria Ponta D'Agulha
Hamburguer – Madero
Doce – Patrícia Goedert Doçaria e Chuvisco
Beira-Mar e Região – Macarronada Italiana
Santo Antônio de Lisboa – Marisqueira Sintra
Norte da Ilha – Antonio's Restaurante
Sul da Ilha – Ostradamus
Continente – Tropicilha Grill e Di Taroni

O N D E C O M E R E B E B E R B E M

O Imagem da Ilha destaca espaços que se distinguem pela variedade e qualidade das opções oferecidas. Vale a pena conferir!

PIZZA METRO É NA MILANO

Experimente o verdadeiro sabor da Itália aqui em Florianópolis. A **Pizzeria Milano** oferece em seu cardápio a "sensazionale" Pizza Metro. Com massa exclusiva e ingredientes selecionados, o novo prato acomoda até três sabores, e você pode comer no restaurante ou encomendar para eventos com no mínimo vinte pessoas. Com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte, a casa oferece pratos exclusivos cuidadosamente selecionados por sua proprietária, a mestra pizzaiola Grace Fraschini.

Pizzeria Milano

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



POLVO CROCANTE É NA TOCA

Uma culinária requintada em um lugar especial. 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 **Polvo Crocante (foto)**. Também merecem destaque a Garoupa com Camarões a alho e óleo e a Lagosta Grelhada. Isso sem falar no best seller Camarão à Toca com Catupiry e nas novidades do sushi bar.

Toca de Santo Antônio

Rodovia Gilson da Costa Xavier, 224
Santo Antônio de Lisboa
Fones: 3236-4487/3236-4488
www.facebook.com/RestauranteTocaDeSantoAntonio



ALMOÇO COM RODÍZIO

O almoço do **Kikoni Japafood** tem opções super especiais: rodízio leve, com seis fatias de sashimi e o restante do cardápio do rodízio à vontade por R\$ 59,99. São mais de 60 itens, incluindo sushis variados, pratos quentes e sobremesas. Tem também o rodízio de sushis, temakis, entradas, pratos quentes e sobremesas, por R\$ 49,99. O restaurante fica bem pertinho do Beiramar Shopping abre para almoço de segunda a sexta, das 11h30 às 14h30, exceto feriados; e para o jantar de segunda a sábado, inclusive feriados, das 18h às 23h30. Beiramar Shopping. Confira mais no site: www.kikoni.com.br.

Kikoni Japafood

Rua Rafael Bandeira, 327
próximo ao Beiramar Shopping
Fone: 3365-9990
www.kikoni.com.br



POLVO DO TIO CELINO

Um dos sucessos restaurante **Antonio's** é o **Polvo do Tio Celino (foto)** – Polvo com influência Thai, refogado com cebola, alho e manjerição 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



PORTAFOGLI DI TARONI

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 **Portafogli Di Taroni** – mignon grelhado e recheado com tomate seco, catupiry, gorgonzola, acompanhado de gnocchi ao vinagre balsâmico, champignons, funghi, coberto por rúcula e tomate fresco.

Di Taroni Trattoria

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



BRASSERIE MUSICAL

O restaurante de aura parisiense promove a Noite Francesa, sábado, 19 de novembro, 21 horas. O show imperdível trará a cantora Edith Gondin acompanhada de Pablo Greco (bandoneon), Fábio Mello (sopros), Bebeto Andrada (percussão) e Leandro Forte (violão). No programa, clássicos memoráveis da música e hits inesquecíveis dessa cultura que traz a delicadeza no DNA. Vale lembrar que todas as quartas-feiras tem Quarta Jazz; quintas, sax com Fábio Schlösser, e às sextas a DJ Patrícia Ross, com lounge, deep house e nu-disco.

Brasserie Bocaiúva

Rua Bocaiúva, 2304
(48) 3251-5555
[@brasseriebocaiuva](http://www.facebook.com/brasseriebocaiuva)





**É NATAL.
É TEMPO DE SONHAR.
É TEMPO DE**

Beiramar

A CADA R\$ 300 EM COMPRAS,
VOCÊ GANHA UM CUPOM PARA
CONCORRER A UM

**PORSCHE
CAYENNE**



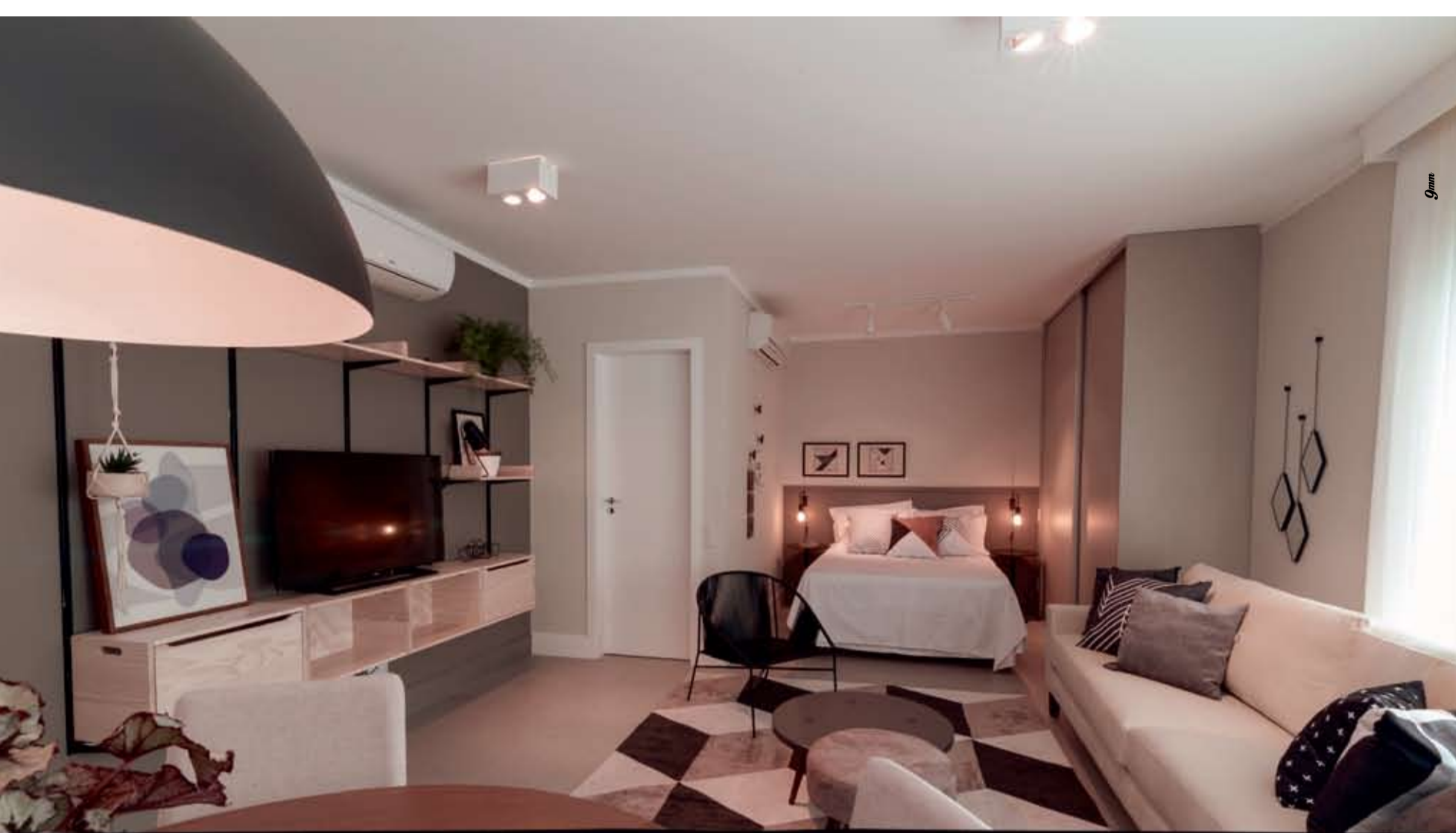
COMPRAS REALIZADAS AOS **DOMINGOS** = CUPONS EM DOBRO

PROMOÇÃO VÁLIDA DE
01/08/2016 A 30/12/2016

Promoção "Meu Carro dos Sonhos" válida de 01/08/2016 a 30/12/2016, em todas as lojas participantes. A apuração será em 30/12/2016 a partir das 14 horas. Certificado de Autorização CAIXA Nº 6-1531/2016. Troca de cupons até 30/12/2016 às 12 horas. Depósito na urna até 30/12/2016 às 14 horas. O valor das compras de produtos, ou serviços, quando adquiridos aos domingos, serão lançadas pelo valor em dobro. Regulamento completo no site www.shoppingbeiramar.com.br. Imagens meramente ilustrativas.



O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE



9 UNIDADES

MOBILIADOS & EQUIPADOS

BY BLASI & BAHIA

eStúdios PRONTOS PARA VIVER

eStúdios Koerich Imóveis Mobiliados e Equipados: apenas 9 unidades, prontas para você entrar e viver hoje. Situados nos empreendimentos WOK Center, eStúdio Oceano e eStúdio Central, os eStúdios Koerich apresentam projetos arquitetônicos exclusivos, assinados pela Blasi Bahia Arquitetos Associados. Um convite a quem deseja viver um mundo de sofisticação hoje mesmo.



RUA ARNO HOESCHL, 290
CENTRO



RUA NEREU RAMOS, 160
CENTRO



RUA DR. ARMÍNIO TAVARES, 176
CENTRO



(48) 3223 0029

mobiadoseequipados.com.br

auto images

DANDO O QUE FALAR

*Fabricado no Brasil, Jeep
Compass é a aposta para
explorar a cidade*

• Página A3



*Veículo é
comparado ao
Grand Cherokee,
mas apresenta
design mais
compacto*

EVENTO
Universo
automotivo

• Página A2

Foto: Divulgação



*Salão do Automóvel acontece
este mês em São Paulo*

PRODUÇÃO LOCAL

Padrão de qualidade

SUV Mercedes-Benz GLA começa a ser produzido no Brasil

Segundo modelo da montadora com o selo nacional, o SUV compacto Mercedes-Benz GLA já está sendo produzido na fábrica de Iracemápolis (SP). O primeiro é o sedã C 180, lançado há cinco meses e marcando a inauguração oficial da planta de automóveis no Brasil. Os dois modelos são best-sellers da Mercedes-Benz no mercado premium do País. “Ao expandir a produção local estamos fortalecendo de maneira consistente nossa competitividade global”, afirma Markus Schäfer, membro do Board Mercedes-Benz Automóveis, Produção e Logística.

Ele salienta: “Com a produção do GLA no Brasil, estabelecemos novos padrões em termos de flexibilidade e eficiência. Pela primeira vez em uma de nossas plantas, veículos de tração dianteira e traseira compartilham a mesma linha de produção. Isso torna Iracemápolis referência para a rede global de produção de automóveis da marca”. Esse modelo de produção extremamente flexível é possibilitado graças ao baixo grau de automa-



Foto: Divulgação

A equipe brasileira realizou treinamentos na fábrica de Pune, na Índia, e Kecskemét, na Hungria, para se familiarizar com todos os processos produtivos da montadora

sibilitou que preparassem a nova fábrica da melhor maneira para o início da fabricação do GLA. Uma medida adotada pela companhia para assegurar que todos os veículos atendam aos mais rígidos padrões de qualidade já característicos da Mercedes-Benz, independentemente de seu local de produção.

REDE GLOBAL DE PRODUÇÃO

A fábrica de automóveis de Iracemápolis (SP) foi inaugurada em março de 2016. Ela é parte da rede global de produção da Mercedes-Benz, que inclui também as plantas da Índia, Indonésia, Malásia, Tailândia e Vietnã. Nesses locais, a Mercedes-Benz produz veículos de diversas plataformas para atender aos mercados locais.

ção da linha.

Uma importante etapa para a qualificação da equipe brasileira para a produção do GLA foi o período em que realizou treinamentos na fábrica de Pune, na Índia, e Kecskemét, na Hungria. Durante a

capacitação, os multiplicadores puderam se familiarizar com todos os processos produtivos com objetivo de replicar esse conhecimento internamente na fábrica brasileira. Este auxílio da rede global de produção motivou os funcionários e pos-

SALÃO DO AUTOMÓVEL

Fanáticos por carros

Evento reúne em São Paulo as últimas tecnologias do setor automobilístico mundial

De 10 a 20 de novembro acontece no São Paulo Expo Exhibition & Convention Center, em São Paulo, o Salão do Automóvel. Lançado em 1960, o evento ocorre bianualmente e este ano deve atrair um público estimado em 750 mil pessoas para conferir os avanços e as tendências da indústria automobilística. Neste ano, os fãs do universo automotivo terão mais um bom pretexto para visitar o Salão, que vai além da exposição de carros, protótipos e sonhos de consumo que estarão presentes no evento. Isso porque os visitantes poderão realizar test drives em uma ampla área externa de 20 mil m², com carros de 15 montadoras apresentando 35 modelos diferentes. Entre as marcas que já confirmaram a participação nos test drives estão: GM, Jaguar, Land Rover, Peugeot, Citroën e Volkswagen.

Um time de especialistas de montadoras, empresas de consultoria e do setor financeiro participa dos debates do Fórum Salão Internacional do Automóvel, que acontece no dia 17 de novembro, durante a agenda dos eventos simultâneos do evento. Os painéis abordarão os principais desafios da indústria automotiva e da mobilidade urbana de agora e para os próximos 20 anos e reuni-



Os visitantes poderão conferir de perto modelos como o Model S, que possui tecnologias como piloto automático para mudança de faixa e atualizações de software durante toda a vida útil do carro

rão especialistas e executivos de renome como o presidente da Porsche Brasil, Matthias Brück; o CEO da Porsche Consulting Brazil, Rüdiger Leutz; e o gerente-geral de Relações Públicas e Governamentais da Toyota, Ricardo Bastos.

A montadora norte-americana Tesla Motors oferecerá aos visitantes a chance de conhecer o Model S, carro sem motor que pode ser equipado com diversas po-

tências de bateria, que alimentam o carro com a energia necessária para se mover. Ele possui tecnologias como piloto automático para mudança de faixa e capacidade de se adaptar ao tráfego, reduzindo ou aumentando a velocidade de maneira autônoma, e atualizações de software over-the-air, que melhoram o desempenho e experiência de condução dos veículos da mesma forma que as atualizações para smartphone funcionam. Isso significa que recebem melhorias automática e gratuita-

mente, durante toda a vida útil do carro.

COMPRA DE INGRESSOS

A venda dos ingressos é realizada no site oficial do evento (www.salaodoautomovel.com.br) e pela Fanpage (www.facebook.com/salaodoautomovel). Também será possível realizar a compra de ingressos em pontos volantes distribuídos na área externa do São Paulo Expo, que aceitarão pagamento via cartões de crédito e débito.



Com design urbano e tamanho acessível, Compass exhibe características fortes da marca Jeep, como desempenho em vários tipos de terrenos

LANÇAMENTO

Chegando pra incomodar

Inspirado no design do Grand Cherokee, modelo da Jeep surge imponente e determinado a conquistar uma parcela significativa do mercado

Da redação

O salão com iluminação dirigida conduzia todos os olhares para os novos modelos de Compass na noite de coquetel de lançamento no showroom da Jeep Center DVA. Mais do que isso, convidava a chegar bem perto dos modelos expostos, tomar a liberdade de abrir as portas e se acomodar nos bancos confortáveis do carro que chegou para provocar a concorrência. Fabricado no Brasil, este Jeep está sendo chamado carinhosamente de baby Grand Cherokee, pela semelhança com o irmão mais velho, mas com tamanho mais acessível aos trajetos urbanos e preço em real, entre R\$ 99.990 e \$149.990.

Disponível em quatro versões - Sport, Longitude, Limited e Trailhawk -, o carro chega completo já no seu modelo de entrada. Alia sofisticação e conforto, tecnologia e segurança. Por fora, assume um design global urbano, com autenticidade e imponência, exibindo lanternas com assinatura em LED, faróis de xênon e rodas de liga leve com acabamento polido - bem de acordo



com o DNA inovador em todas as gerações da marca.

Por dentro, primoroso acabamento nos bancos em tecido ou couro, sempre com costuras duplas. Nas portas, caprichosos detalhes emborrachados. O volante é multifuncional; o painel é sedutor, realçando o sistema multimídia com tela touch de até 8,4" com GPS, câmera de ré - que conta ainda com o apoio do sensor de ré -, ar condicionado digital (com saídas direcionadas inclusivo para os bancos de trás),

Sistema multimídia: tela touch de até 8,4" com GPS, câmera de ré - que conta com o apoio do sensor de ré -, ar condicionado digital e sistema de som Premium Beats

sistema de som Premium Beats com 506W de potência e nove autofalantes. Tem ainda sistema de aviso de colisão frontal e piloto automático adaptativo, além de sistema de monitoramento de ponto cego. Além disso,

oferece mais de 70 itens para segurança de todos, entre eles, sete airbags envolvendo todo o veículo e oferecendo muita proteção.

MOTOR TURBINADO

Em três das versões o motor é Tigershark 2.0L Flex, potente e inovador, com câmbio automático de seis marchas e 166cv (E). Faz de zero a 100km/h em apenas 10,6 segundos e navega com uma suspensão confortável nas quatro rodas. O Trailhawk traz o sofisticado sistema 4x4 Jeep Active Drive Low, possibilitando vinte vezes mais força para encarar obstáculos. Vem com motor turbo diesel 2.0 e câmbio automático de nove marchas. Quando o sistema desacopla automaticamente o eixo traseiro, o carro assume o 4x2 com eficiência e melhor economia de combustível. Um SUV para superar as expectativas e enfrentar todas as aventuras muito prazerosamente.

Assista à fabricação do novo Jeep Compass através do QR Code.



TECNOLOGIA

Saindo na frente

Citroën inicia venda de C3 e Aircross pela internet

Marca inovadora e precursora do mundo digital, com mais de 11 milhões de fãs no conjunto das plataformas sociais em todo o mundo, a Citroën lança com exclusividade no mercado brasileiro o Citroën St@rt, nova versão "E-Commerce" do compacto premium C3 e do SUV Compacto Aircross com venda exclusiva pela Internet, por meio de um site dedicado. O lançamento acontecerá no Salão do Automóvel de São Paulo 2016, que acontece de 10 a 20 de novembro, e as vendas iniciam este mês.

Com o Citroën St@rt, a marca passa a atender à demanda da vida moderna e dos clientes 100% conectados e antenados nos meios digitais. Eles poderão comprar seu C3 ou Aircross St@rt por meio de um site específico, 24 horas por dia, 7 dias por semana, de forma simples e rápida. O Citroën St@rt é coerente com a filosofia da marca – "Be Different,



Foto: Divulgação

Novas versões "E-Commerce" dos modelos C3 e Aircross serão vendidas com exclusividade no site

para a qualidade de vida dos clientes Citroën", afirma Paulo Solti, diretor geral da Citroën do Brasil.

Além disso, a versão trará como principais destaques o preço competitivo e equipamentos exclusivos, aumentando ainda mais sua atratividade. "Todos esses atributos nos dão certeza de que o Citroën St@rt vai fazer muito sucesso", finaliza.

A CITROËN NO MUNDO DIGITAL

A Citroën é um precursor no mundo digital com mais de 11 milhões de fãs no conjunto das plataformas sociais no mundo. Somente por meio da Citroën do Brasil, são 4,2 milhões de seguidores no Facebook e 112K no Instagram, @citroenbrasil e www.facebook.com/CitroenBrasil.

Feel Good" – de priorizar o conforto e o bem-estar do cliente em todos os momentos. "A mobilidade deve ser entendida de maneira mais ampla do que

o simples deslocamento das pessoas. Proporcionar uma maior flexibilidade no momento da compra do veículo 0 km é uma das maneiras de contribuir



1º em produção de maçã



1º em produção de suínos



Nossa força produtiva vem da terra, do mar e das mãos de milhares de catarinenses.

É o agronegócio de Santa Catarina gerando mais de 720 mil empregos diretos e movimentando mais de R\$ 61 bilhões.

Santa Catarina conquistou a liderança no país em produção de diversos alimentos. Tudo isso com apenas 1,12% do território nacional. Somos o único estado brasileiro livre de febre aftosa sem vacinação, e também o único com permissão de exportar carne suína para o Japão e Estados Unidos.



Conheça os programas do Governo do Estado para impulsionar o setor, o mercado, a economia e fazer a diferença na sua vida. Acesse: www.agricultura.sc.gov.br



2º em produção de aves



1º em produção de pescados