

JORNAL **images** DA ILHA

guia *Gastronômico*

MAÇÃS
A safra promete

• Página G3

Foto: Pablo Gomes/ ADR Lages



O otimismo está em alta nos pomares de Santa Catarina

ESTÍMULO DO BEM

Guarda Municipal da Capital e Instituto Paulo Escobar se unem em encontro esportivo

• Página 5

Foto: Larissa Gaspar/Jornal Imagem da Ilha



Teve treino de boxe com o agente e instrutor da modalidade, Deniz Malagueta

Carta ao Leitor # A G E N D A

A temporada dos sonhos para muitos ilhéus aconteceu. Talvez não tanto para os empresários da hotelaria e da gastronomia, mas para muitos foi uma super temporada. O sol apareceu praticamente todos os dias – apesar das altas temperaturas – e fez da praia o local ideal neste verão. Agora, após as festas carnavalescas, nosso ano “começa”. Ficamos felizes com a capa da edição passada, e acredito que os leitores e leitoras também. Ficou “de revista”, com a alegria e o entusiasmo do Carnaval. E começamos março parabenizando nossas leitoras pelo dia 8 – Dia Internacional da Mulher – um dia para celebrar. Mas entendendo que nossas leitoras mereçam ser parabenizadas todos os dias do ano!

Nesta edição realizamos uma matéria mostrando a integração da sociedade civil com as autoridades policiais e empresários da rua Bocaiúva e região. Nela abordamos a evolução do conselho de segurança e a aplicação da tecnologia na agilidade de sua gestão. Ainda se tem pela frente um longo caminho, mas alguns resultados começam a aparecer. O importante desta matéria é participação de todos na busca de soluções. Confira na página 3!

E nossa material de capa traz um projeto muito bacana realizado pela Guarda Municipal de Florianópolis em parceria com o Instituto Paulo Escobar. O objetivo é proporcionar momentos de lazer para os atletas e estimulá-los a continuar no esporte. É na página 5! Tem também a coluna Tecnológicas, que traz as últimas novidades do mundo digital, e as dicas de Karin Verzbickas para não pagar mico ao fazer uma apresentação com slides.

No caderno Guia Gastronômico o foco é a safra de maçã na Serra e Meio-Oeste do Estado. O otimismo está em alta nos pomares. A expectativa é de uma das melhores safras da história, consolidando o Estado como o principal produtor da melhor fruta do mundo! Tem também as últimas novidades da gastronomia local na coluna Gastronômicas e as dicas dos nossos colunistas!

Boa leitura!

Hermann Byron

• comédia

1 milhão de anos em 1 hora

A história do mundo contada em uma comédia de um ato. É o que promete o espetáculo de comédia 1 milhão de anos em 1 hora, com Bruno Motta. Dia 10/03, às 20h30 no teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3365-1630.

Masha e o Urso

O desenho animado mais amado do momento chega a Florianópolis, com o objetivo de proporcionar um dia agradável em família no teatro. Os efeitos especiais levam o público em vários momentos a interagir diretamente com o espetáculo. Dia 12/03, às 15h30 no Teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3665-1630.

• infantil



• show

Roger Hodgson

Uma das vozes mais distintas da história do rock, o cantor Roger Hodgson chega em Florianópolis com a turnê 'Breakfast in America'. Dia 16/03 às 22h, no Centro Sul. Os ingressos estão à venda no site Blueticket. Mais informações: 3251-4000.

Música Orgânica

O grupo Música Orgânica lança seu CD O Dia do Despertar no projeto TAC 7:30, que está de volta em março com novo horário e nome "TAC 8 em Ponto". Dia 14/03, às 20h, no Teatro Álvaro de Carvalho. Os ingressos custam R\$ 20 inteira e R\$ 10 meia-entrada. Mais informações: 3665-6400.

**Fórum Liberdade e Democracia**

Maiores eventos econômicos de Santa Catarina, o Fórum Liberdade e Democracia reunirá grandes personalidades e intelectuais do Brasil e do exterior. O tema deste ano é "A liberdade funciona". Dia 18 de março, das 9h às 20h30, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3307-6240 ou www.iflsc.org.br.

• palestra

• A editora responde!

"Gostaria de saber por que não tenho recebido o Imagem? Meu último exemplar foi o da segunda quinzena de dezembro. Ele não foi editado nesse período?"

Alda Fava

"Recebo este jornal há muitos anos e aproveito para agradecer e cumprimentar pelo excelente trabalho na divulgação dos diversos acontecimentos em nossa Ilha. Estou aborrecido porque não recebi nenhum jornal em 2017. Gostaria de continuar recebendo, inclusive os atrasados, pois é minha leitura favorita."

Ivo Antonio Schons

Queridos, Alda e Ivo. Que bom que vocês nos acompanham! Anualmente, em janeiro e na primeira quinzena de fevereiro, o jornal tem duas edições especiais de verão, com entrega nas praias e outros pontos de turismo. A partir da segunda quinzena de fevereiro, as edições voltam ao normal, quinzenais e entregues na residência de nossos leitores.

Abraços,

Gabriela Morateli
 Editora do Jornal
 Imagem da Ilha

**• 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.

SEGURANÇA

Ação conjunta

Empresários da região da Bocaiúva criam ferramenta de monitoramento para prevenir roubos em parceria com a Polícia Militar

Da redação

Cansados com a sensação de insegurança e com a onda de furtos na rua Bocaiúva, Avenida Beira-Mar Norte e seu entorno – na região nobre da Capital –, há dois anos os empresários do Núcleo Bocaiúva da Câmara dos Dirigentes Lojistas (CDL) resolveram tomar uma atitude: criar um grupo pelo aplicativo Whatsapp em conjunto com a Polícia Militar de Santa Catarina. (PM/SC). Nomeado de “Vizinho Solidário Interativo” (VSI), o grupo incentiva a troca de informações entre empresários e a Polícia e promove a diminuição de furtos através do monitoramento.

O gestor de Negócios da CDL, Hélio Leite, conta que a ideia do grupo surgiu através do Conselho de Segurança do Centro. “Hoje são 14 grupos do tipo espalhados pela cidade. O trabalho consiste numa rede de pessoas atentas ao que acontece na comunidade e que avisam no aplicativo se algo suspeito ocorre. É importante se comunicar para que os riscos minimizem, e para que os suspeitos saibam que essa região é monitorada”, explica. De acordo com ele, além da segurança pública, o Núcleo da Bocaiúva propõe ainda o desenvolvimento da área por meio do tratamento paisagístico arquitetônico, cuidado com meio ambiente e projetos de fiação subterrânea.

Segundo os envolvidos no projeto, a ideia do “Vizinho Solidário Interativo” não é substituir as ligações para o 190 e, sim, promover um trabalho preventivo com a divulgação das ações da polícia e dos riscos a quais comerciantes e moradores da região estão expostos. O empresário Rodrigo Machado lembra que ao utilizar a ferramenta, o núcleo se tornou um dos grupos mais ativos com a PM/SC. “A vantagem com essa tecnologia é que nós recebemos a informação em tempo real. Nosso grupo já tem 100 empresários. Em breve será montado um grupo também para moradores. Lá, a gente discute as questões gerais de estratégia para resolver os problemas de insegurança”, reforça.

SENSO DE RESPONSABILIDADE

Em relação à eficácia do grupo, Hélio Leite esclarece que existe um tempo para que as pessoas entendam seu funcionamento. “É necessário maturidade para não desvirtuar o assunto com críticas ou manifestações pessoais do ocorrido. O objetivo é apenas informar o que está acontecendo naquele momento”, ressalta. Os resultados, para o Tenente Coronel Marcelo Pontes, da PM/SC, são visíveis, pois



Foto: Arquivo/Jornal Imagem da Ilha

as pessoas já estão entendendo a importância do seu envolvimento junto à Polícia. “É uma relação de parceria com informações para acionamento dos órgãos competentes. Nós temos feito isso com o grupo Vizinho Solidário Interativo (VSI) e com isso ajudamos a criar uma sinergia de responsabilidade”, explica.

Abordagem na Beira-Mar Norte: policiais militares verificam se morador de rua tem pendência com a justiça, mandado de prisão ou algum objeto de furto

SAIBA MAIS

Flanelinha é crime?

Não, desde que ele tenha registro profissional na Delegacia Regional do Trabalho. O registro deve ser feito como Guardador de Carros, profissão regulamentada desde 1977, apresentando comprovante de residência, negativa de antecedentes criminais, atestado de obrigações militares e eleitorais. O flanelinha não pode exigir dinheiro de quem estacionar na rua, nem pode pedir dinheiro quando a pessoa já estiver pagando pela “Zona Azul”. Ambos são considerados crimes de extorsão, desde que seja registrada queixa sobre o ocorrido.

Como denunciar?

Se você desconfiar que o flanelinha está trabalhando ilegalmente, ou caso você se sinta extorquido, é importante fazer uma denúncia formal, com registro de Boletim de Ocorrência na Polícia Militar (agentes de trânsito não podem fazer essa tarefa). Preferencialmente, você deve reunir provas e testemunhas sobre o ocorrido. No caso do veículo estar arranhado quando você voltar, registre também com fotografias e verifique se há câmeras de segurança por perto que possam ter filmado a ação do flanelinha. Anote o dia, o horário, escreva toda a história do que aconteceu no dia.

Moradores de rua e flanelinhas

O entendimento dos empresários do Núcleo da Bocaiúva é de que ainda existem furtos, mas muito menores se comparados a outros anos. O Ten. Coronel Pontes aponta que um dos principais problemas da região atualmente são os moradores de rua e os flanelinhas. O primeiro é um trabalho que, inicialmente, deve ser realizado pela Secretaria de Assistência Social do município, fazendo a abordagem das pessoas em situação de rua para verificar o que pode ser oferecido para que se retirem das ruas. “O fato de estar na rua não é crime para que se exija o trabalho policial. Nós aborda-

mos as pessoas para ver se existe pendência perante a justiça, mandado de prisão ou algum objeto de furto. Não havendo nada, não podemos de forma arbitrária retirá-los de um espaço público”, esclarece.

Embora exista reprovação pública em relação a abordagem cotidiana dos flanelinhas, a fiscalização e repressão da conduta praticamente inexistem, já que é necessário que a vítima denuncie a extorsão. “O que acontece muitas vezes é que a pessoa chama a Polícia, mas quando a viatura chega, ela não quer se identificar ou se envolver no processo. No crime de extorsão há ne-

cessidade de ter uma vítima que tenha sido ofendida nessa relação”, define Pontes.

Por esse motivo, se houver extorsão ou ameaça por parte dos flanelinhas, é fundamental que não apenas se reclame, mas que a pessoa permaneça no local, acione o 190, e acompanhe a guarnição para que seu nome seja registrado em Boletim de Ocorrência. Só assim o flanelinha poderá ser penalizado perante a justiça. “Se não for dessa forma ele não pode ser penalizado, sob pena de a Polícia responder por abuso de autoridade”, finaliza o Tenente Coronel Marcelo Pontes.

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Indenização negada

O TJ-SC negou indenização por danos morais a seis mulheres pela demora na realização, pelo SUS, de cirurgia bariátrica recomendada por médicos. Elas ajuizaram ação de responsabilidade civil porque a alegada demora teria gerado agravamento dos quadros clínico e psicológico delas. A defesa do Estado apontou que houve até tentativa das requerentes em burlar a fila do SUS, em afronta ao princípio da igualdade.

Desperdício

Está aí um problema que precisa um encaminhamento urgente das autoridades de saúde, que é o do não comparecimento dos pacientes às consultas ou exames marcados na rede pública. Desperdiçam-se dezenas de milhões, um custo social inaceitável, uma vez que médicos ficam sem atender e aparelhos ficam parados. E, não raro, filas de espera se formam. Não raro, as pessoas que tanto reclamam do atendimento não têm a percepção de que a eficiência e a qualidade dependem diretamente delas. E de um pouco de cidadania, também.

Calamidade fajuta

A moda que começou pelos estados do Rio de Janeiro, Minas e Rio Grande do Sul, de decretar estado de calamidade financeira, e que depois contaminou municípios, como os catarinenses Capivari de Baixo e Jaguaruna, estava chegando agora em São Paulo. Dez municípios queriam utilizar o instrumento, que não encontra nenhum respaldo legal, e estão sendo barrados pelo Tribunal de Contas paulista.

Lembrança

Em rede social, o vice-governador Eduardo Pinho Moreira lembrou que se fosse vivo, o senador Luiz Henrique da Silveira comemoraria 77 anos no último domingo, 26/02, e "provavelmente estaria à frente de pautas importantes para a moralização da política brasileira, defendendo o novo pacto federativo e batalhando por um Brasil mais íntegro para cada cidadão".

Inacreditável

Por falta de um oftalmologista, a Fundação Catarinense de Educação Especial mantém suspenso desde dezembro de 2014 o serviço de reabilitação visual, iniciado em 2005 e tão bom que o Ministério da Saúde o credenciou como referência no Estado. A esforçada FCEE fez muitas tentativas para manter os atendimentos, entre elas a realização de um processo seletivo para vaga de oftalmologista. Mas, espantosamente, não apareceram candidatos. Mais de 600 pessoas estão na fila esperando atendimento.



Foto: Reprodução

Dureza

Não é brincadeira a economia que a Polícia Militar de SC está fazendo. Coletes, por exemplo, estão sendo utilizados em revezamento, já que não há equipamento para todos os policiais. Renovação de frota? Nem pensar, por enquanto. Muitas viaturas utilizadas para operações têm mais de 150 mil quilômetros rodados.

Era

O novo presidente da Assembleia Legislativa, deputado Silvio Dreveck (PP), já mostra sinais de mudanças de comportamentos estranhos na Casa. Começou pelo restaurante, que agora só aceita pagamento em dinheiro ou através de desconto em folha. Antes era tudo por conta da "verba de gabinete". Agora cada um paga o seu, do seu salário.

Irresponsabilidade remuneratória

O senador Dário Berger (PMDB-SC) está fazendo campanha no Congresso Nacional pela aprovação de sua proposta de emenda à Constituição que estabelece um teto salarial para os funcionários de empresas públicas e de sociedades de economia mista e subsidiárias. O valor seria o já definido para os demais servidores públicos, que no plano federal corresponde ao salário de ministro do Supremo Tribunal Federal; nos Estados à remuneração dos governadores, e nos municípios aos vencimentos dos prefeitos. PEC oportuníssima

Poder de Ponticelli

O prefeito de Tubarão, Joares Ponticelli (PP), mostrou que está reconquistando o poder que já teve quando foi presidente da Assembleia Legislativa. Um a um, convenceu todos os 18 prefeitos vizinhos e levou, por aclamação, a presidência da Associação dos Municípios da Região de Laguna (Amurel).

Farra banida

Campanhas educativas e concurso de redação nas escolas municipais e estaduais dos municípios onde ocorre a prática da abominável farra do boi estão entre as ações que os órgãos públicos de SC desenvolverão para conscientizar a população de que a manifestação é crime. A lamentar que além de envergonhar o catarinense decente e cristão perante o país e o mundo civilizado, não se conhece nenhuma condenação, de fato, até agora, contra os criminosos farristas.

Remédios que matam

Assusta a conclusão da Comissão Parlamentar de Inquérito (CPI) da Assembleia Legislativa que investiga a falsificação de medicamentos em SC. O deputado, que também é médico, que a preside, Fernando Coruja (PMDB), dirá em seu relatório final que a estrutura estatal não está preparada, de pessoal e tecnologia, para verificar se um medicamento é verdadeiro ou falso.

Pavor dos prefeitos

Há prefeitos, principalmente os que foram eleitos no ano passado, em estado de pânico não só com a herança recebida de seus antecessores e esta crise econômica que parece não ter fim. Para março, a previsão de queda no Fundo de Participação dos Municípios (FPM), que é sua principal receita, é de estratosféricos 36%.

Com Moro

De forma descompromissada, o senador Romário (PSB) enviou uma cópia do relatório paralelo da CPI do Futebol ao juiz Sergio Moro e a outras 17 personalidades. Além do ex-craque, outra assinatura importante é a do senador Paulo Bauer (PSDB-SC), que foi vice-presidente da mesma comissão.

Mulheres nas eleições

A Procuradoria-Geral Eleitoral planeja realizar em todo o país audiências públicas para debater a envolvimento feminina nas eleições. O objetivo é fomentar a participação delas como candidatas em pleitos futuros e evitar candidaturas fictícias. A ampliação do debate sobre o tema busca prevenir a prática de irregularidades, como as noticiadas nas eleições municipais de 2016, em que algumas candidatas não receberam nenhum voto, inclusive em SC.

Abrigar presídios

Menos de uma semana depois de o TJ-SC estabelecer precedente ao declarar inconstitucional lei que proíbe cadeia e presídio no município de São José, o governo estadual sondou a prefeitura de Laguna para receber uma penitenciária industrial, para 500 detentos de baixa periculosidade. Hesitante, o prefeito Mauro Candemil não disse sim nem não. Vai passar a bola, antes, para a Câmara de Vereadores, Associação Comercial e outras entidades da sociedade organizada. Que devem recusar a oferta e dar início à nova polêmica.

Urnas 2018

Embora oficialmente, o deputado federal Décio Lima manifestou seu descontentamento com o PT. Foi o suficiente para receber um primeiro convite para mudar de partido. Veio do deputado estadual Rodrigo Minotto (PDT), que sonha com Lima, que ficou de pensar, como candidato do partido a governador em 2018.

Quinhão dividido

Vinicius Lummertz, presidente da Embratur, comemorou, mas pode sorrir amarelo daqui a pouco. O Sebrae não gostou nem um pouco da ideia do governo criar uma agência federal de promoção internacional do turismo, com R\$ 400 milhões por ano, que seriam retirados dele, Sebrae.

A coluna não acabou aqui! Acesse o QR Code e confira outras notas do Raul Sartori.



FLORIPA DO BEM

Encontro esperado

Estimular o paradesporto é o objetivo da parceria entre o Instituto Paulo Escobar e a Guarda Municipal da Capital

Fotos: Larissa Gaspar/Jornal Imagem da Ilha

Da redação

Admiração dos paratletas do Instituto Paulo Escobar pelo uniforme azul da Guarda Municipal de Florianópolis (GMF) transformou-se num sonho coletivo: o de serem guiados por agentes da Guarda em corridas de rua. Este desejo resultou na parceria firmada entre as duas instituições, com o objetivo de proporcionar momentos de lazer para os paratletas e estimulá-los a continuar no esporte. Os voluntários do instituto participaram de uma programação recreativa no último mês.

O agente Henrique Perini e o presidente do instituto, Paulo Escobar, são grandes amigos ligados pelo esporte. “Ele me contou que alguns paratletas gostariam de ser guiados pelos guardas municipais. Por isso, nossa equipe organizou uma programação para eles: passeio no ônibus da GMF, uma recepção em nossa sede com o projeto “Boxe nas escolas”, seguido de coffee break e apresentação com nossos cães”, disse Perini.

A parceria foi oficializada pela secretária interina de Segurança da Capital e comandante da GMF, Maryanne Mattos, que destacou a importância de proteger o maior patrimônio do município, que são as pessoas. “O órgão sempre trabalhou pela aproximação de todas as instituições e vê esse encontro como uma possibilidade para garantir, em conjunto, não só a segurança, como também o bem-estar”, reforçou. Por enquanto, os paratletas participaram de

O instituto é totalmente voluntário e sem fins lucrativos e foi criado em 2015 com o intuito de promover a inclusão social através do esporte. “É o trabalho da minha vida: fazer o bem para as pessoas com deficiência através da atividade física. Os paratletas se interessam por exercícios diferenciados e a família está engajada com a gente”, destacou Escobar. Por enquanto não teve a corrida, mas com a interação entre os envolvidos,



Engajamento da família e da Guarda é fundamental para a continuação do projeto

tudo indica que ela ocorra nos próximos encontros. A voluntária Viviane Laydner e o filho Guilherme participam das ações do instituto desde seu início. “É importante mostrar para a sociedade que eles podem participar destas atividades”, disse.

BOXE NA ESCOLA

Criado pelo setor de Educação da Guarda Municipal, o projeto “Boxe na Escola” possui quatro anos e é direcionado para crianças e jovens entre 10 e 16 anos. Seu principal objetivo é ensinar valores e padrões de conduta para promover responsabilidade e controle da agressividade, explica o agente e instrutor de boxe, Deniz Malagueta, responsável pela atividade. “Me dedico ao projeto como uma forma de retribuição pelo que o esporte fez por mim. É um estímulo a mais para as pessoas com deficiência”, destacou.



Malagueta: “o boxe é um estímulo a mais para as pessoas com deficiência”

Preparamos um vídeo com os melhores momentos do encontro. Acesse o QR Code e confira!



LESÃO LABRAL DE QUADRIL

95% de sucesso.

Método DAQ - Desimpactação Articular do Quadril
Coordenadora Técnica: Mariagenla Pinheiro de Lima
Especialistas em Biomecânica

WWW.ESCOLADOCORPO.COM.BR

R. João Mathias Cordeiro, número 33 | Córrego Grande / Fpolis
(48) 3234.9919 / (48) 3234.4233 contato@escoladocorpo.com.br
facebook.com/escoladocorpo

É POSSÍVEL MUDAR



tecnológicas

Por Leonardo Azevedo Soares

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br

Mark Zuckerberg não cansa de copiar

É pessoal... o ano virou, passou o Carnaval, mas parece que o Facebook não desistiu de copiar o Snapchat. Como você já deve ter visto aí no seu celular, agora o WhatsApp (que é do Facebook) também tem uma função similar ao Snapchat e ao Instagram Stories, chamada de "Status". No canto inferior esquerdo do aplicativo você pode ver os status dos seus contatos e compartilhar o seu (uma foto ou vídeo que desaparece em 24h). Parece que o Mark realmente não gostou que não quiseram vender o Snapchat para ele e acabou copiando em todos os seus aplicativos.

Leitor de Livros no seu Smartphone



Você já conhece o Kindle, o leitor de livros digitais da Amazon? Ele é uma excelente opção pra quem gosta de ler e ter vários livros à mão ao mesmo tempo, sem ter que carregar seus exemplares físicos. É como se fosse um tablet, mas que só funciona para ler livros; e por isso muita gente acha que não vale a pena comprá-lo, mesmo tendo interesse em ler livros digitais. Agora, algo que já existe há algum tempo, mas não é todo mundo que sabe, é o App do Kindle para iOS e Android. Com ele, você pode ter acesso a todos os livros virtuais que comprou na Amazon e lê-los diretamente no seu celular ou tablet, sem precisar ter o dispositivo Kindle. Facilita bastante, né?

Novidades do Instagram

E já que falamos no Instagram, em fevereiro o aplicativo lançou sua última atualização, que (1) permite que os usuários postem mais de uma foto ou vídeo no mesmo post, aí basta você arrastar a foto/vídeo para o lado para ver os outros arquivos; e (2) agora qualquer usuário pode fazer transmissões ao vivo e Boomerangs no seu Insta Story. São

pequenas novidades, mas que ajudam a manter o app entre os mais baixados e utilizados no mundo inteiro.

Super Carregador

Em fevereiro também aconteceu o Mobile World Congress (WMC), em Barcelona, um dos maiores eventos para lançamento de produtos mobile. Uma das sensações foi o super carregador da fabricante chinesa Meizu, o Super mCharge, que promete carregar um smartphone do 0% ao 100% em apenas 20 minutos. Pelo que foi apresentado lá, funciona mesmo, mas a empresa ainda não divulgou datas para o lançamento no mercado, pois ainda precisam ser feitos outros testes, especialmente depois dos problemas de explosão dos Samsung Galaxy Note 7.

A Volta do Tijolão

Se os celulares de hoje têm esse grande problema de bateria, um antigo que muita gente ainda lembra é o Nokia 3310. Esse telefone (da foto) que era modinha no começo dos anos 2000 tinha uma bateria que durava dias e nunca quebrava quando caía no chão. Acho que o pessoal gostava tanto dele que a Nokia resolveu relançá-lo no Mobile World Congress (MWC). Ele virá nas cores vermelho, amarelo, preto e prata, terá o joguinho Snake e a sua bateria vai sim durar alguns dias. Claro que não é um Smartphone, mas vai ter bastante gente comprando, principalmente pelo preço bem baixo: € 49.



Carregador Mágico

Aproveitando o assunto, outra novidade que surgiu por esses tempos foi uma tecnologia desenvolvida pela Disney (sim, aquela do Mickey) para carregar celulares de forma wireless. E essa tecnologia funciona praticamente igual a uma rede WiFi; basta você estar numa sala onde tenha o carregador, e o seu celular (e o de quem mais estiver na sala) poderá ser carregado. Hoje, a energia é disponibilizada em uma sala projetada para isso, através de uma estrutura de alumínio com 15 capacitores. Eles emitem a energia elétrica pelo ar e separam o campo magnético do elétrico (não me pergunte como), para não afetar as pessoas. Claro que, como você deve imaginar, isso ainda está longe de chegar às nossas casas ou escritórios, mas quem sabe, daqui a cinco anos ter um desse seja tão comum quando ter um roteador WiFi.

NOVA LINHA C4 PICASSO 2017.

TANTA TECNOLOGIA QUE VOCÊ VAI PERGUNTAR AOS SEUS FILHOS COMO FUNCIONA.

MOTOR TURBO THP DE 165CV E CAMBIO AUTOMÁTICO DE 6 MARCHAS

RODAS 17" DIAMANTADAS

CITROËN

TETO SOLAR PANORÂMICO

BEM-ESTAR A BORDO (VERSÃO 7 LUGARES)

INTERFACE 100% DIGITAL COM 2 TELAS (HD PANORÂMICA + TOUCHSCREEN 7")

LANTERNAS TRASEIRAS COM EFEITO 3D

6 AIRBAGS EXCLUSIVOS (FRONTAL, PASSAGEIRO, LATERAL DE CORTINA)

NOVO CITROËN GRAND C4 PICASSO

NOVO CITROËN C4 PICASSO

3 ANOS GARANTIA | CITROËN ADVISOR

APROVEITE PLANO ESPECIAL DE LANÇAMENTO: TAXA ZERO E TABELA FIPE NO SEU USADO.

VENHA FAZER UM TEST-DRIVE.

neovox

Faça revisões em seu veículo regularmente.

LE MONDE
J'ADORE CITROËN

FLORIANÓPOLIS - Rua Liberato Bittencourt, 1426A, Estreito - NOVO TEL. (48) 3954-4646
BLUMENAU | CRICIÚMA | JOINVILLE | BALNEÁRIO CAMBORIÚ | JARAGUÁ DO SUL | TUBARÃO
WWW.LEMONDE.COM.BR

Condições exclusivas para os modelos: Linha C4 Picasso 16/17 com CDC realizado pelo Banco PSA e entrada de 70% + 12 parcelas com taxa 0% a.m + IOF. Confira a CET da operação em uma de nossas lojas. TC de 856,00. Crédito sujeito a aprovação realizado pelo Banco PSA Finance. Financiamento simulado para Pessoa Física. Preços não incluem pintura metálica, frete e opcionais. O veículo seminovo a ser entregue pelo comprador como parte do pagamento do 0km deverá ser do ano de fabricação entre 2011 e 2015, ser de fabricação nacional, ter rodado no máximo 15.000 Km por ano, possuir manual e chave reserva, estar com as revisões em dia e anotadas no manual do veículo, ser aprovado em avaliação cautelar feita por empresa credenciada ao Detran, não ter sofrido sinistro ou ter sido objeto de leilão, não possuir no prontuário do Detran anotação que impeça a comercialização ou que diminua o preço, não ser veículo ou já ter sido veículo de frota ou locadora. A avaliação do veículo seminovo terá como base a tabela FIPE vigente no dia da avaliação. Caso o veículo seminovo do comprador necessite de manutenção (funilaria, mecânica, troca de peças, etc) o valor será descontado da avaliação. Oferta válida até 15/03/2017 ou enquanto durarem os estoques. Imagens Ilustrativas.



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Angelo Santos



O publicitário Daniel Araújo e a noiva Carol Pontes no lançamento do projeto Sonora no La Serena

Paraíso da maçã

Guga Córdova está abrindo a temporada de colheita das maçãs da valiosa variedade Fuji nas terras da família em São Joaquim. São as mais suculentas e sua doçura é imbatível.

Começando o ano

Após uma pausa durante o verão, recomeçaram os ágapes da mais tradicional confraria gastronômica de SC, o Clube dos Gourmets de Florianópolis. O primeiro encontro do ano foi no último dia 4 nos domínios do Il Campanario, do confrade Péricles Druk, em Jurerê Internacional. A programação oficial vai até dezembro com a grande festa de fim de ano.

Estilo único

Gilson Cesar, homem forte na Orsegups, está ganhando notoriedade pelo visual, além da espontaneidade. Além de ousar nos óculos e nas roupas, usa um bigode Dom Pedro raro entre o empresariado local.

Duas nações

Após uma pausa nas férias, a Aliança Francesa de Florianópolis está reiniciando este mês seu calendário de concertos com entrada gratuita. O primeiro, dia 10, no TAC, traz Albert Magister, de Nantes, dividindo o palco junto com um time de músicos catarinenses.

Casamento artístico

O catarinense Fabiano Amin, radicado em Washington, já está no terceiro ano da parceria com um dos endereços mais descolados do mercado de arte local.

Obras do artista podem ser vistas e compradas na galeria Sterling & Buke, em Georgetown.

Estreia estrelada

O primeiro "Almoço das Estrelas" do ano, no último dia 3, foi de frente para o mar da Brava. O encontro foi no Le BarBaron, responsável pelo bufê "nos moldes do oferecido tradicionalmente pelo Lira Tênis Clube", como salientou o comendador-mor da confraria, Roberto Laus.

Novo amor

O empresário Antonio Carlos Sontag mudou seu status no Facebook. Anunciou oficialmente seu "relacionamento sério" com a bela - e sexy - morena Rose Alves.

Foram embora

Terminou por completo a desocupação do prédio-símbolo na SC-401 que abrigava o DC e outros serviços da RBS SC, marca que está se retirando do Estado depois da compra pelo grupo NC. O último espaço (algumas salas que ainda sobravam) já tem outro ocupante. Os funcionários foram realojados para a sede da RBS TV e da extinta TVCOM no Morro da Cruz.

Arte na rodoviária

O novo Terminal Rita Maria, reformado, não previu a volta do espaço cultural que durante anos ofereceu importantes exposições no segundo piso. Mas a persistência do curador João Pereira (o "Zezeca"), responsável pela iniciativa pioneira de colocar arte e cultura dentro da rodoviária, mudou o destino anunciado. Um novo espaço, menor e em outro ponto do prédio, está nascendo aos poucos. Primeiro, foram painéis protegidos por vidro com fotos de rendei-ras e outros símbolos da Ilha. E tem muitos outros projetos vindo por aí.

Lado triste

Todo Carnaval deixa um saldo de brigas entre namorados e separações. Em Florianópolis, pelo menos um casal dos mais conhecidos da cidade terminou as folias mome-scas no ritmo "cada um para o seu lado". O motivo teriam sido ciúmes das duas partes.

Em alta

Cresceu - e continua crescendo em Florianópolis - o número de simpatizantes do prefeito João Doria, de São Paulo. O nome dele já aparece na maioria das conversas quando o assunto é a sucessão presidencial em 2018.

Voto aberto

O Prêmio Personalidade de Vendas, um dos principais prêmios do Estado voltado ao setor de vendas e marketing, traz uma novidade este ano: a primeira etapa será aberta ao público. Quem quiser participar poderá indicar os nomes dos profissionais no site da ADVB/SC até o próximo dia 22. Entre o final de março e 17 de abril, acontece a segunda e decisiva etapa de votação, com o colegiado da ADVB/SC. O vencedor será anunciado dia 20 de abril.

Foto: Tiago Mynt



Doce flor: Alexandra Leite atraindo olhares na Flower Sweet, festa de carnaval que levou milhares ao beach club Cafe de La Musique

COMUNIQUE-SE

Pre-pa-ra!

Fuja dos micos ao fazer uma apresentação pública guiada por slides

Karin Verzbickas

Atire o primeiro slide quem nunca se entediou com uma apresentação chata no PowerPoint! Conteúdos longos, nada atraentes, apresentador nervoso ou desmotivado, e você olha para o cantinho da tela projetada e vê que só se passaram 16 dos 64 slides que serão apresentados. Quem nunca? O fato é que nem sempre as pessoas utilizam a ferramenta – seja o PowerPoint ou outras mais dinâmicas como o Prezi – de forma adequada. Infeliz e inevitavelmente conseguem fazer da sua aula, palestra ou apresentação de trabalho um verdadeiro martírio para quem assiste.

A boa notícia é que, investigando os erros cometidos por quem já derapou feio na apresentação, fica fácil tirar de letra o próximo evento em que você estará no lugar do apresentador. É só analisar. Entre os principais deslizos, figura como campeão o fato de se ignorar o perfil de quem se está falando. Parece básico, mas a maioria não estuda previamente qual é a característica do público que vai receber a informação. São para leigos ou experts no assunto que vou apresentar? É um público jovem ou mais veterano? Estão interessados no tema que vou abordar ou terei que convencê-los? Formam um grupo disruptivo ou conservador? Saber responder estas questões pode transformar completamente o conteúdo e a forma da sua apresentação. Isso porque haverá um esforço planejado de se conectar mais eficientemente com o grupo com o objetivo de gerar interesse e, conseqüentemente, engajamento. E quem não quer isso tudo?

Mas há outras questões relevantes que devem ser levadas em consideração na hora de você formatar sua apresentação. Bora lá ver algumas?

1. Menos é mais – Pergunte-se se aqueles 60 slides que você criou não poderiam ser transformados em 30. Concentrar o filé mignon da informação e abortar os detalhes que ninguém quer saber vai dar mais ritmo e atratividade para a sua apresentação.

2. Não leia seu slide – PowerPoint não é bengala. Todo mundo sabe ler, ninguém precisa que você repita verbalmente o que já está no telão. Fica entediante. Supere o limite do entendimento na informação escrita, analise-a, traga um ingrediente novo que só você saiba.



Use palavras soltas que te orientem no desenvolvimento do assunto

3. Planeje onde quer chegar – Antes de começar a inserir informações nos slides, faça um roteiro. Comece pelo fim, com a mensagem/conceito final que deverá ser passado, e venha de trás pra frente construindo o raciocínio.

4. Pouco texto – Seja o mais conciso possível. O slide ideal não tem mais do que dez palavras. Ideal também é que você não utilize frases inteiras, mas sim palavras soltas que te orientem no desenvolvimento da ideia.

5. Tão enxergando? – Pouco texto também vai evitar que você use uma fonte muito pequena, que dificulte a leitura. A regra é nunca usar um corpo inferior a 30pt. E, preferencialmente, opte por uma fonte sem serifa.

6. Ora, bullets! – O nível de chaticice de uma apresentação pode ser medido também pela quantidade de marcadores – os chamados bullets. Quem disse que todo slide precisa ter bolinhas, setinhas, asteriscos, emojis e quadradinhos?

7. Trem das cores – Se você estiver representando uma empresa, é importante que o design siga as diretrizes do manual da marca. Todas têm uma cor principal e uma secundária ao menos, quando não tem uma paleta pré-definida. Fique aí. Não invente moda.

8. Contraste – Mas se você tem

liberdade para escolher as cores que quiser, opte sempre pelo contraste: fundo claro com letra escura, fundo escuro com letra clara. E de preferência use as cores básicas, que garantem uma definição maior.

9. Carnaval já passou – Não faça da sua apresentação um carro alegórico, cheio de animações loucas, só porque a ferramenta lhe dá mil oportunidades de movimento. Tudo que é demasiado cansa. E pior, as pessoas vão prestar atenção só nisso e absorver pouco do conteúdo.

10. Números – Tabelas e gráficos são muito bem-vindos porque quebram o texto, trazem um elemento novo. O único cuidado é para que eles tenham uma boa definição, sejam bem desenhados. Não tem nada mais feio que uma tabela de Excel corpo 6 colada num slide...

11. Fotos – Usar imagens manjadas de bancos free é o mesmo que jogar seu conteúdo no lixo. Procure por fotos exclusivas ou originais e que estejam imprescindivelmente alinhadas com o assunto do slide.

12. Vídeos – Em primeiro lugar, precisam ser curtos. Ninguém quer abrir uma sessão de cinema no meio da apresentação. Segundo ponto, precisam ter resolução e sistema de áudio compatível com o equipamento de exibição.



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.

ção. Senão, o mico é certo.

13. Wi-fi – Mais comum que político sendo acusado de corrupção é ver o link que não abre e o vídeo que não roda. Antes de tudo, verifique se o local da exibição tem wi-fi de qualidade. Quando esse problema acontece, geralmente o apresentador perde o reboledo e a apresentação o ritmo.

14. 1,2,3... testando! – Chegue sempre antes de todo mundo chegar. Ligue o equipamento, repasse toda a sua apresentação, verifique se tudo está conectado, se nada ficou desconfigurado, confira tudo.

15. Yes, You Can – Você, o apresentador, precisa ser a pessoa mais entusiasmada da sala. Sua empolgação, domínio e paixão pelo assunto é que vão manter a plateia plugada. Mesmo que você esteja fazendo aquela mesma apresentação pela centésima vez, ela precisa parecer inédita e única.

Para finalizar, e como ativista permanente do bom português, fica a última dica: verifique se não ficou pra trás um erro de digitação, de ortografia, de concordância. O que parece só um detalhe e sem relevância pode derrubar de uma hora para outra toda a sua credibilidade ou, pior, colocar em dúvida o real domínio que você tem sobre aquele assunto. Boa apresentação!

DIRET DO CAMPO
FRUTAS E VERDURAS SELECIONADAS
 a partir de
R\$ 1,99KG
 Av. Beira Mar Norte - Agrônômica
 Fone: 3228-8674

guia
Gastronômico

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • 1ª QUINZENA DE MARÇO DE 2017

OS POMARES PROMETEM

Expectativa é que SC tenha uma das melhores safras de maçã da história

• **Página G3**

Foto: Pablo Gomes/ ADR Lages



CULINÁRIA
 Puro sabor

• **Página G4**

Foto: Reprodução



Carpaccio como entrada ou prato principal

Cultura é responsável por 70% da economia dos municípios que compõem a região de altitude do Estado

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



Saúde ou boa gastronomia?

Sou um apreciador de bancas de revistas, mesmo com quilos de exemplares com magricelas e sarados posando nas capas e vendendo boa forma - não saúde - com dietas milagrosas, onde geralmente os alimentos saborosos são taxados de vilões. Em contraponto, na mesma banca, esculturas culinárias estampam capas de revistas que viraram hit: Gula, Prazeres da Mesa, Menu, Gosto...

Mas, como comer bem, de forma caseira e saudável, em uma sociedade doente? Como explicar esse, cada dia maior, interesse na boa gastronomia em tempos de prateleiras de supermercados transbordando produtos lights e diets, livres de gorduras e de açúcares e, principalmente, livres de sabor? Como aceitar que um produto que tem menos gordura, menos açúcar, menos

produto, enfim, é tudo menos, custe tanto mais? Essa tendência off gordura/açúcar, se é que podemos chamar esse movimento neurótico de tendência, vem afetando diretamente a evolução da gastronomia, e chega a distorcer uma evolução que parecia natural. Natural, aliás, é o que todo alimento deveria ser!

Natural não é light, diet, leite desnatado, clara de ovo e manteiga com menos gordura! Natural é leite de uma vaquinha, tirado de manhã e, muitas vezes, tomado antes mesmo de esfriar, com a caneca cheia não só de leite, mas também de carinho. Sou fã do binômio quantidade/qualidade: consumir menos quantidade e mais qualidade. E do leite criaram “coisas” saudáveis incompreensíveis, como a massa de modelar batizada de queijo light, um subproduto do já



azeite. Mas, mesmo saudável, o azeite é gordo! Há uma lenda gastronômica que diz que quanto mais amarelo é o queijo, mais calórico, gorduroso e prejudicial à saúde ele é. Se assim for, quero o alaranjado queijo holandês mimolette no meu leito de morte, e no epitáfio algo como: “aqui jaz alguém que

sem sabor queijo branco. Não que eu não goste de queijo branco: o italiano pecorino é branco como a ovelha que produz o seu leite, assim como é branco o queijo da Serra da Estrela produzido com o mesmo leite em uma microrregião de Portugal. O branquíssimo árabe chanclish vem da cabra, e o milanês mascarpone é branco como o creme de leite da vaca, porém ácido e fresco no sabor.

Todos brancos, deliciosos, gordurosos e calóricos. Mais vale meia fatia de um deles a uma peça de um queijo light sem gordura e sem sabor. Exceção à regra são os queijos de búfala, brancos e magros, mas saborosos, principalmente servidos com muito

foi feliz, um pecador gastronômico!” Mas não só o leite e seus derivados são crucificados pelos guardiões da boa forma. Eles mudam o alvo conforme a dieta ou o remédio da moda: o ovo vai de vilão a herói conforme a interpretação do momento. A carne vermelha é excomungada dos cardápios diante de explicações infundadas.

Os transgênicos são taxados de grandes vilões, mesmo sem saberem ...

Gostou da coluna? Acesse o QR Code e continue degustando essa história sobre os prazeres da boa gastronomia!



Em todas as PLATAFORMAS



Mais dinâmico, + responsivo!!!



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



Passeio pela Serra Gaúcha

Ano novo, mas o roteiro é o mesmo. Há 10 anos visito as principais regiões vinícolas nacionais para me envolver com produtores e aprender cada vez mais. Este ano, infelizmente, não consegui ir até a Campanha, mas na recente visita ao Vale dos Vinhedos (RS) pude rever amigos, aprender com novos produtores e conhecer alguns garagistas que há tempos vêm fazendo seus vinhos de forma muito pessoal.

A safra iniciou como uma ótima promessa, lampejos de 2012 e a esperança de resultados históricos. As estações mais definidas ajudaram as diferentes fases da maturação, mas alguma chuva aqui e acolá e outras dificuldades mantiveram a safra boa, porém, com a obrigação de muita atenção e

cuidado. Mais uma vez a natureza está dando as cartas e desafiando os produtores. Quem tem cuidado, paciência e sabe ler cada detalhe está colhendo bons frutos.

Os vinhos base espumante têm tido ótimos resultados; algumas uvas mais tardias ainda aguardam a maturação adequada, mas o cenário na Serra Gaúcha esteve fantástico numa fase em que tudo aconteceu. Tem gente aguardando, colhendo e vinificando.

A onda dos “vinhos naturais”, termo que causa muito debate e tensão, tem aumentado bastante. Há uma década era muito difícil encontrar pessoas fazendo seus vinhos – de uvas próprias ou compradas –, nas garagens de sua casa, sem o uso de produtos enológicos como um todo ou em excesso,



em uma escala maior e conseguem aprender mais com a natureza, utilizando esse fator a seu favor para produzir vinhos cada vez mais puros e que refletem o seu local. Bato ponto nos amigos da família Angheben, em Bento Gonçalves, e lá percebo claramente esse estilo impresso em seus vinhos.

Nas ondas dos ótimos espumantes nacionais fui também até Pinto Bandeira, região que está cada vez mais identificada com esse estilo de vinho e receberá em breve a primeira Denominação de Origem Brasileira para espumantes. Vinhos deliciosos na bela Don Giovanni, um atendimento especial com espumantes ótimos e também diferentes, como um tinto, e outros com passagem em barrica de carvalho, na Valmarino ...

É também fantástico observar o crescimento daqueles que evoluem todo ano

Acesse o QR Code e continue viajando pelo mundo dos vinhos!



ECONOMIA

A força dos pomares

Santa Catarina terá uma das melhores safras de maçã da história, diz especialista

Fotos: Pablo Gomes/ ADR Lages

Da redação

O otimismo está em alta nos pomares de maçã de Santa Catarina. Afinal, neste ano, estão especialmente bonitos e apetitosos. A expectativa é de uma das melhores safras da história, consolidando o Estado como o principal produtor da melhor fruta do mundo. Essa conquista é resultado de clima favorável, manejo correto, tecnologia, pesquisa, extensão e incentivos governamentais. Já os efeitos positivos dessa combinação beneficiam diretamente os mais de três mil produtores catarinenses, concentrados em aproximadamente dez municípios da Serra e Meio-Oeste e responsáveis por um Valor Bruto de Produção Agropecuária superior a R\$ 550 milhões por ano.

A cultura da maçã é responsável por 70% da economia dos municípios que compõem a região de altitude do Estado



Em relação à quantidade, a safra recém-iniciada deve ser praticamente igual à anterior, quando foram colhidas 552 mil toneladas - o equivalente à metade da produção nacional - em 16 mil hectares. O grande destaque está na qualidade, uma das mais altas da história. O engenheiro agrônomo Názaro Vieira Lima, gerente regional da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de SC (Epagri) em São Joaquim e uma das maiores autoridades em maçã no Brasil, coloca a atual safra como uma das mais proveitosas desde o início das atividades em grande escala na região, há mais de 40 anos. "Posso afirmar que está entre as dez melhores safras da história. Está dando tudo certo até agora, e vamos colher uma fruta muito boa em todos os sentidos".

Como responsáveis por esse sucesso que considera formato, textura, cor e sabor da fruta, Názaro aponta aspectos como a tecnologia de manejo das plantas; um inverno com 1,4 mil horas de frio (soma das horas com temperatura abaixo de 7,2°C), o dobro das 700 horas necessárias para a brotação e a floração; primavera com boa distribuição de chuva; insolação na medida ideal; boa amplitude térmica, que é a diferença entre o calor do dia e o frio da noite; pouca chuva de granizo e ausência de geadas tardias, aquela que acontece entre a primavera e o verão e que pode queimar a planta numa fase crucial.

Sucesso dos pomares reflete na economia da região

A safra histórica que se avizinha é muito aguardada por todos os segmentos envolvidos de alguma maneira com a maçã. Entre os produtores, principais beneficiados, a expectativa é a melhor possível. E com tudo conspirando a favor, o cultivo da maçã passa do iminente risco de extinção há alguns anos à recuperação, consolidação e perenização.

Morador da localidade de Cedro, a 12 quilômetros do Centro de Urupema, e filho de produtores de maçã, Claiton Andrade, 35 anos, iniciou a sua própria produção logo após se formar no Colégio Agrícola de Rio do Sul, em 2001. Casado com a professora Deise Andrade, 29, que o ajuda no pomar, e pai da pequena Bruna, de quatro anos, ele espera colher 420 toneladas em dez hectares. Ao longo do ano, Claiton tem quatro funcionários, mas durante a safra, o número sobe para dez. "No começo foi muito difícil, mas hoje a situação está bem melhor. A maçã é responsável por 100% da minha renda, e com ela consigo garantir uma boa vida para a minha família e gerar empregos, o que ajuda na economia da minha cidade".

Dados da Epagri apontam que a cultura da maçã é responsável por 70% da economia dos municípios de Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Rio Rufino, São Joaquim, Urubici e Urupema, que compõem a região de altitude da Serra Catarinense e somam



Claiton iniciou sua própria produção há quase duas décadas e conta com o apoio da esposa e da filha de quatro anos

11,4 mil hectares, 368 mil toneladas e 2,2 mil fruticultores. "A nossa expectativa é a melhor possível, pois além dos moradores, os trabalhadores temporários também consomem, seja nas lojas, nos restaurantes e no comércio em geral. Durante a safra de maçã, registramos acréscimo de 15% nas vendas em relação a outras épocas do ano consideradas normais", diz o presidente da Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) de São Joaquim, Edson Corrêa.

Quer aprender
receitas com essa fruta
deliciosa?
Então acesse o QR
Code e bom apetite!



CULINÁRIA

Perfeito para o calor

Carpaccio é opção certa para entrada ou prato principal

Ceres Azevedo

Olá, queridos leitores! A temporada acabou, mas o verão continua. E com todo este calor, as refeições ainda podem e devem ser leves e frescas. As saladas e os grelhados são ótimas opções para os dias quentes. E como dica do mês, para uma entrada ou mesmo prato principal, que tal um carpaccio? Aquelas fatias de puro sabor...

Essa deliciosa invenção italiana feita com finíssimas fatias de carne crua temperadas com molho à base de mostarda, suco de limão, sal, pimenta do reino e parmesão (eu adoro colocar alcaparras também) é uma excelente opção. De tanta fama conquistada mundo a fora, o carpaccio acabou virando sinônimo de "alimento finamente fatiado". E, através das mãos de famosos chefs, foram surgindo novas versões deste delicioso antepasto.

Hoje nos deliciamos com carpaccio de palmito pupunha, de cogumelos, de abóbora, de peixe e até de frutas. Fácil e rápido de fazer, ele é



perfeito também como aperitivo.

Podemos encontrar o carpaccio original, de carne bovina, pronto para consumo, em embalagens congeladas, nos supermercados e empórios. Aí é só preparar rapidinho um molho com mostarda escura, limão e pimenta do reino, polvilhar parmesão ralado e servir com torradinhas. Experimente colocar também algu-

mas alcaparras. Elas dão um sabor todo especial!

Eis um petisco ou prato principal delicioso para degustar com vinho rosé geladinho!

E então, gostou da dica?

Se você quiser saber mais sobre o carpaccio e sua história, é só acessar o meu blog: www.ceresazevedo.com.br ou o QR Code ao lado.



Lá eu dou várias dicas sobre esta e tantas outras delícias para facilitar o seu dia a dia e ajudo também na hora de receber os seus amigos!

Um ótimo ano e até o próximo mês, com mais dicas!

Fatias podem ser compradas em supermercados, prontas para o consumo. Aí, é só incrementar com saladas e temperos de sua preferência!



Ceres Azevedo é produtora gastronômica, tem uma loja virtual especializada em cheesecakes, a "The Cheesecake Store by Ceres Azevedo" e um blog onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber. Acesse: ceresazevedo.com.br

A principal missão da Casan é levar mais **saúde e qualidade de vida** para todos os catarinenses. Investimos R\$ 2,2 bilhões em **grandes obras** para você investir nos seus melhores momentos.



tratopelosaneamento.com.br

ABASTECIMENTO DE ÁGUA NA TEMPORADA



EM OPERAÇÃO DESDE 22/12/2015

Investimentos como o Sistema Floccodecantador, que aumentou em 50% a capacidade de tratamento na Grande Florianópolis, garantiram um verão tranquilo nos municípios do litoral.

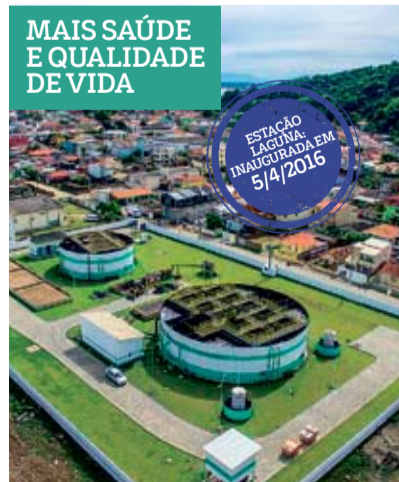
AUXÍLIO À DESPOLUIÇÃO E À BALNEABILIDADE



NOVA ETE CANASVIEIRAS: EM OPERAÇÃO DESDE 15/12/2016

Em Florianópolis, a Estação de Tratamento de Esgoto (ETE) Canasvieiras e outras 14 ações ajudaram a despoluir uma região contaminada há quase 40 anos.

MAIS SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA



ESTÁÇÃO LAGUNA: INAUGURADA EM 5/4/2016

36 Estações de Tratamento de Esgoto espalham ganho ambiental, melhoram a qualidade de vida em SC e a balneabilidade das praias.

SISTEMAS DE ESGOTAMENTO SANITÁRIO



Mais de 40 obras em 31 municípios vão colocar SC no quarto lugar no ranking nacional de cobertura de esgoto em 2018.

UNIVERSALIZAÇÃO DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA



ESTÁÇÃO CORREIA PINTO: INAUGURADA EM 13/5/2016

Em cinco anos, estamos entregando 34 novas estações para ampliar o abastecimento em cidades de todos os portes.

SEU ENDEREÇO TEM QUE COMPLETAR A SUA VIDA.

Qmm



**studio
WOK**

PRONTO PARA MORAR



eStúdios e apartamentos de 2 e 3 suítes.

Um lugar diferenciado, pensado para aproveitar o tempo dentro e fora do seu apartamento. Experimente viver com qualidade e praticidade, em um empreendimento projetado por profissionais renomados no país.

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

W
K O E R I C H
I M Ó V E I S

Rua Dr. Armínio Tavares, 176 – Centro

(48) 3222.0707
wkoerichmoveis.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!

ALMOÇO NO ARMAZÉM

O **Armazém Floripa** te espera para experimentar seu cardápio variado! No almoço, servido das 11h30 às 14h30, tem bufê de comida caseira, livre de conservantes e industrializados, com 14 pratos quentes, como o **Rolinet de Pescada ao Molho de Camarão (foto)**, 12 saladas, arroz e feijão – a quilo (R\$ 46,90 kg), livre (R\$ 25), e livre + suco (R\$ 28,50), incluindo também opções vegetarianas. Pra quem almoça um pouquinho mais tarde, a partir das 15h tem o menu de omeletes, e a partir das 16h são oferecidos grelhados e saladas. Tem ainda café, salgados, bolos e açaí, nos horários alternativos ao almoço. Venha conhecer o nosso espaço. Você vai gostar! Aberto de segunda a sexta-feira, das 9h às 19h.

Armazém Floripa
Rua Bocaiúva, 1959 - Centro
Fone: 3307-4404



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 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



FRUTOS DO MAR

O nacionalmente reconhecido chef **Adilson Lucinda** imprime toda a sua experiência no cardápio do restaurante **Iguarias Cozinha do Mar**, em Jurerê. A tradicional comida da Ilha com um toque da alta gastronomia. Aprecie todo o sabor e a exuberância da **Moqueca Mista (foto)**, e de outros pratos que merecem destaque, como a Garoupa com Camarões a alho e óleo e a Lagosta Grelhada.



Iguarias Cozinha do Mar
Avenida dos Búzios, 945 - Jurerê
Fone: 3365-5822
www.facebook.com/IguariasCozinhadoMar



NOVIDADE: PIZZA DI MESSINA

Experimente o verdadeiro sabor da Itália aqui em Floripa. A **Pizzeria Milano** oferece em seu cardápio as "sensacionais" pizzas italianas, preparadas de maneira artesanal com massa exclusiva e ingredientes selecionados e fresquinhos. A novidade do cardápio é a **Pizza di Messina, com aliche, brócolis, mussarela e tomate cereja (foto)**. Com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte, a Milano 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



REFRESCANTE

Um brinde ao chá

Versão gelada da bebida milenar é sucesso mundial

Você sabia que junto à água, o chá é a bebida mais consumida do mundo? Essa infusão de folhas, ervas, frutos e raízes que origina o chá é uma prática milenar. Embora tenha sua origem na Ásia, os Estados Unidos foram responsáveis por torná-la refrescante. Aqui no Brasil, a bebida também ganhou seu espaço em prateleiras de supermercados e cardápio de restaurantes. O clima quente do País contribui para sua preferência. Porém, é importante lembrar que a opção natural, livre de corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, é sempre a melhor escolha



Confira uma matéria especial em nosso site com curiosidades, dicas e receitas dessa delícia gelada! É só acessar o QR Code!

CURSO
REGULARMATRÍCULAS
ABERTAS
INÍCIO EM 06/MAR

af Aliança Francesa
Florianópolis

60 anos
EM SANTA
CATARINA

Rua. Visconde de Ouro Preto, 282
Centro - Florianópolis/SC
Telefone: (48) 3222-8925
www.affloripa.com.br

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto



Na foto, a crepeira mineira Heiguina Patricia com uma de suas criações

De cinema

O novo espaço gastronômico recém aberto na rua Lauro Linhares, na Trindade, é realmente de cinema. O Cine Café, que remete aos ambientes de Hollywood, é tudo de bom. Desde a agradável e sofisticada ambientação aos deliciosos crepes, que têm sua marca registrada na matriz em Jurerê Internacional.

Fonte da alegria

Por mais de mil anos o azeite de oliva é conhecido por ser fonte de jovialidade, aliado a uma nutrição balanceada. O Armazém Grão da Terra, na rua Esteves Junior, é um dos representantes mais ousados deste segmento com quase 30 tipos especiais de azeites gourmets, entre eles Trufas Brancas, Funghi Porcini, com ervas de Provence, entre outros



Na planta

Depois de dois anos na beira da SC-401, e um ano dentro do Passeio Primavera, os sócios do Nipô Sushi decidiram vir para o centro. O local escolhido foi o Beirmar Shopping, onde irá ocupar o espaço do “antigo” café Bianco Nero – que provavelmente deixou saudades nos frequentadores.

Show de pizza

A Pizzeria Milano virou palco de um espetáculo no final de fevereiro. A chef italiana Grace Frascini, proprietária do restaurante, e o tetra campeão mundial pizza acrobática, Paolino Bucca, deram um show em meio às mesas ao se apresentarem com as massas redondas.



Grace saiu da cozinha por um instante para mostrar sua desenvoltura com as massas também no ar

Em reforma

A loja Mercado, na Rafael Bandeira, dará espaço agora a uma Sakeria – ainda sem nome. Segundo a arquiteta responsável pela obra, a ideia é preservar a estrutura da antiga casa.

Hora do vinho I

A Decanter reabre neste início de março seu wine bar. Localizado no segundo piso da loja, na rua Hermann Blumenau, a reabertura vem com novo cardápio e harmonizações de tirar o fôlego.

Hora do vinho II

Todos os sábados, a loja de vinhos Santa Adega, no Itacorubi, promove degustações com cinco rótulos criteriosamente escolhidos. Os eventos foram realizados com sucesso também durante a temporada de verão. A cada semana, uma nova seleção de vinhos para serem degustados. Uma ótima maneira de iniciar o dia e conhecer ainda mais deste universo.

Foto: Renato Gama

Em alta

Mesmo em tempos de crise, manter a qualidade da alimentação tem sido uma das prioridades dos brasileiros. Foi o que apontou a última pesquisa divulgada pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), em que a busca por produtos “gourmet” teve um aumento de quatro vezes nos últimos anos. Seguindo essa tendência de mercado, na Grande Florianópolis, a Rede Hippo está lançando uma linha própria de pratos prontos. Intitulada de Hippo Sabores, a linha oferece opções de saladas, molhos especiais, sopas, cremes, entre outros pratos, como goulash com batata sauté e o frango na manteiga com arroz jasmim. Os produtos foram desenvolvidos pela competente equipe de chefs e nutricionistas do Hippo, que já é responsável pelo desenvolvimento dos cardápios dos restaurantes internos da rede. De acordo com Josiano Saqueti, diretor comercial do supermercado, a criação da linha própria veio da demanda dos clientes em levar para casa alimentos com a qualidade Hippo, garantindo praticidade no dia a dia.



Salada fresca está na linha de pratos para levar para casa

Ancoradouro

Depois de vários verões com iates no entorno de seu Restaurante Ostradamus, no Ribeirão da Ilha, o empresário Jaime Barcelos decidiu inovar. No final do chique trapiche do local, ele construiu uma pequena – mas eficiente – área para o desembarque de passageiros que chegam em lanchas.

Vista

E para quem conhece o Jaime, até parece que a atividade realizada foi pouca. E aí, ele decidiu fazer também uma área reservada, que fica um piso acima da cozinha. A vista do novo ambiente é tão linda e panorâmica que o novo espaço deve se chamar “Imagens da Ilha”...

Mais design por metro quadrado.

JAZZ CLUB



A ARTE DE VIVER



grupofórmula



IMAGEM REAL DO EMPREENDIMENTO

PRONTO PARA MORAR.

AMPLOS APTOS DE 2 SUÍTES COM ATÉ 179 M².

A MELHOR LOCALIZAÇÃO PRÓXIMO À BEIRA-MAR.

UM VERDADEIRO CLUBE EM CASA: 26 ÁREAS DE LAZER.

VAGAS EXTRAS DE GARAGEM.



SIMPHONIA
WOA BEIRAMAR

PLANTÃO DE VENDAS:
(48) 3224-1001
AV BEIRA-MAR NORTE 3974



REGISTRO DE INCORPORAÇÃO: 1º OFÍCIO DE REGISTRO DE IMÓVEIS DE FLORIANÓPOLIS, SOB N° 75.203-R1, DATADO DE 02/06/2011.

VISITE OS DECORADOS.