

# FLORIPA NA MIRA

*Conselho de Segurança está em busca de melhorias para o Centro da cidade*

• Página 5

Foto: Hermann Byron

Foto: Amanda Tomasia

*Decisões são tomadas entre sociedade civil organizada e autoridades*



Dá vontade só de olhar!

## # Carta ao Leitor # A G E N D A

## Olá, amigos!

Com esta chegamos ao número 391 das edições impressas. Ufa! Entre 26 de março e 1º de abril, aumentamos nosso número de curtidas no Facebook, alcançando algo em torno de 2 mil curtidas em nossos posts que alcançam cerca de 26 mil pessoas. Já o site, além do aumento no número de visitas superior a 7 mil pessoas, também tivemos um aumento no tempo de navegação. Viva!

E parece que as Águas de Março estão de fato fechando o verão, como dizia o Maestro Tom Jobim, já que chove diariamente... Mas as promessas de vida podem ainda estar chegando aos nossos corações. Essa é a expectativa da pauta de uma ação que acompanhamos, onde a integração e interlocução de autoridades estaduais e municipais podem ser a solução para um problema emergente na área da Beira-Mar Norte: a presença de "flanelinhas" e desocupados drogados.

Também nesta edição uma matéria sobre o sentido lúdico da Páscoa. Como a data cristã, tão esperada pelas crianças, é organizada pelos pais e até quando a 'presença' do coelhinho deve ser incentivada. No caderno Guia Gastronômico, a história do chef Anderson Antônio, um brasileiro que se dedicou à culinária em Portugal, e que agora conquista Floripa com a gastronomia portuguesa de seu restaurante Taberna Ibérica.

Outras pautas interessantes, além da agenda cultural super atualizada podem ser acompanhadas no nosso blog diariamente, através de nosso site. Não deixe de acessar!

Boa leitura e bons acessos!

**Hermann Byron**



• show

## Novos Baianos

Florianópolis terá a oportunidade de conferir a banda que fez história na música brasileira. Os Novos Baianos apresentam a turnê "Acabou Chorare os Novos Baianos se encontram". Dia 15/04, às 20h, no Centro Sul. Os ingressos podem ser adquiridos pelo site da Blueticket ou na loja física do Beiramar Shopping. Mais informações: 3251 4000

## Virando o jogo

Direcionada para pessoas interessadas em conhecimento psicológico, o curso "Virando o Jogo" oferecerá noções de linguagem corporal, enfrentamento de crise e equilíbrio emocional. Dia 08/04, a partir das 9h, no Centro de Eventos da UFSC. Mais informações: [www.buscandodesenvolvimento.com.br](http://www.buscandodesenvolvimento.com.br) ou 99133-0055.

• palestra



• exposição

## A Pele

A poesia da vida e a longevidade do planeta são os temas centrais de "A Pele", exposição da artista Albertina Prates que integra as comemorações dos 68 anos do MASC. Até dia 16/04, a partir das 10h, no Centro Integrado de Cultura (CIC). A entrada é gratuita. Mais informações: 3664-2629

## Rádio Comida

O musical gastronômico interativo traz várias referências musicais mostrando a gastronomia ao redor do mundo através de receitas cantadas. O público interage escolhendo as músicas que se transformarão em paródias, num jogo de improviso. Dia 09/04, às 16h30 e às 19h30, no Teatro Álvaro de Carvalho (TAC). Ingressos à venda no site da Blueticket. Mais informações 3717-5403.

• comédia

• musical

## Peter Pan

Visto por mais de 150 mil pessoas, a releitura deste grande sucesso chega a Florianópolis com humor, magia, aventura e muitas músicas originais compostas especialmente para o espetáculo. A produção promete encantar e surpreender crianças, jovens e adultos. Dia 16/04, às 16h, no Teatro Pedro Ivo. Os ingressos podem ser adquiridos no site da Blueticket. Mais informações: 3665-1630

• mensagem do leitor

## Leitores falam sobre a campanha "Minha Floripa"

"Louvável iniciativa como um veículo de comunicação buscando mobilizar e motivar os munícipes. Um dos grandes problemas do nosso povo é sempre criticar e continuar de braços cruzados esperando que o poder público cumpra o seu papel. Se não agirmos de forma atuante, exercendo efetivamente a cidadania, nada mudará! Quem faz uma nação, uma cidade, é o seu povo! Acorda Brasil, vamos "brigar" pelo que queremos!"

**Rejane Cirra**

"Louvável interesse, porém é tiro n'água! A campanha desperta interesse, porém esbarra nos intermináveis órgãos "responsáveis" sem qualquer preocupação com o amanhã!"

**João Egdio Silveira Neto**

"A campanha, além de extremamente simpática, é útil e uma manifestação concreta de cidadania. Na edição 390 gostei especialmente da publicação dos e-mails dos vereadores. Abraços e sucesso ao jornal!"

**Arno Duarte**

"Gosto muito do trabalho de vocês! Parabéns!"

**Rosane Garibotti Sfredo**

• 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

Confira nossa agenda completa no site: [www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br)



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

**TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.500 Assinantes**

**Direção geral:** Hermann Byron Neto - **Edição:** Gabriela Morateli - **Textos:** Gabriela Morateli Giordani, Hermann Byron - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Gabriela Morateli 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](mailto: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](mailto:redacao@imagemdailha.com.br).

## # PÁSCOA

# Amor pelo coelhinho

*Manter o encantamento pelo símbolo da data é essencial para o desenvolvimento saudável dos pequenos*

Gabriela Morateli

**C**oelhinho da Páscoa o que trazes para mim? Um ovo, dois ovos, três ovos assim. Coelhinho da Páscoa que cor ele tem? Azul, amarelo, vermelho também... O coelhinho da Páscoa desperta encantamento por diversos motivos: o poder que representa, o prazer na oferta de doces e pelas diferentes brincadeiras criadas pelos pais em interação com a criança para representar a sua passagem. No entanto, a figura do coelhinho da Páscoa também desperta algo misterioso, que beira a fantasia, pois ele passa tão rápido para deixar os doces e nunca é visto. E é nessa fantasia que os pais também entram, já que mantê-la é essencial para o desenvolvimento dos pequenos.

É o que afirma a psicóloga Rosângela Martins: "A fantasia desempenha um papel importante na infância. É através dela que a criança aprende e se desenvolve, pois possibilita que vá descobrindo o mundo e compreendendo, dentro de suas capacidades, o que se passa ao seu redor", destaca. De acordo com a psicóloga, esta compreensão do mundo e sua interação com ele pela realidade e fantasia são importantes para o desenvolvimento da subjetividade, pois desta forma a criança vai formando sua identidade e estabelecendo formas próprias de lidar com a vida.

Mãe da Betina, de 5 anos, e do pequeno Henrique, de apenas dois meses, a advogada Mariana Jannis Blasi Cabral começa a organizar a decoração da casa para a Páscoa com um mês de antecedência. "Sempre gostei muito da Páscoa, e arrumar a casa para esperá-la remete também à minha infância. Quero incentivar meus filhos a manter esse hábito quando crescerem", conta. Betina mostra sua habilidade ajudando a mãe com a distribuição de co-



*A advogada Mariana Cabral e os filhos Betina e Henrique. "Sempre gostei muito da Páscoa e arrumar a casa para esperá-la remete também à minha infância"*

elhinhos e ovinhos decorativos pela casa. Na véspera da data, Mariana coloca água e cenoura próximas 'à porta para a entrada do coelhinho'. "Quando a Betina acorda têm as patinhas pra fazer a caça aos ovos", conta Mariana.

Segundo a psicóloga Rosângela, através do personagem do coelhinho as crianças constroem diversas formas de interação com o mundo e com elas mesmas. "Acreditar que o coelho da Páscoa existe é uma das fantasias saudáveis para as crianças. A fantasia na infância estimula a imaginação, a criatividade e a conhecer e lidar com seus próprios sentimentos", destaca.

Na casa da fotógrafa Fernanda Perboni o clima também é de muita alegria pela espera da data. "Sempre enfeitamos a casa com os símbolos que remetem à Páscoa algumas semanas antes. Preparamos uma cesta decorada com ovos, chocolates, sur-

presas, para no domingo de Páscoa eu e meu marido escondermos, geralmente no quintal, e o Ítalo procurar até encontrar o esconderijo do coelhinho", conta. Na última páscoa, os pais de Ítalo prepararam um caminho com cascas de ovos pintadas, como se o coelho da Páscoa tivesse deixado os ovos. De acordo com Fernanda, o filho se diverte muito com a 'caça ao tesouro'. "Para ele é mágico, ele fica muito feliz", comemora.

"Páscoa é sempre uma delícia, ainda mais quando se tem crianças em casa", afirma a arquiteta Candice Vargas, mãe da Letícia, de 7 anos, e da Fernanda, de 1 ano e 8 meses. Devido à reforma na casa, este ano ela não conseguiu arrumar a decoração para a espera do coelhinho. Porém, na casa da avó as pequenas podem se divertir com os enfeites de Páscoa. "Minha mãe sempre enfeitou muito a casa dela pensando nas netas", lembra. A arquiteta conta ainda que Letícia adora participar de cada detalhe, desde tirar os enfeites dos armá-

rios até colocar a guirlanda na porta e arrumar a mesa para o almoço de Páscoa.

## ATÉ QUANDO INCENTIVAR?

A psicóloga explica que à medida que vai crescendo, a criança deixa gradativamente de acreditar no coelhinho da Páscoa. "Mesmo que alguém diga que o coelhinho não existe, ela muitas vezes nega esta informação à medida que ainda sente a necessidade de acreditar. Aos poucos, no lugar da fantasia vem a sensação de perda, recompensada por ganhos que surgem naturalmente com o desenvolvimento, que é a sensação de estar crescendo e descobrindo os segredos dos adultos", explica. E quando interrogados pela criança sobre a existência do coelhinho, ou seja, quando a criança começa a querer entender a realidade, os pais não devem mentir. "Podem explicar que o coelhinho da Páscoa é uma brincadeira criada, assim como outros faz-de-conta de muitas outras histórias do mundo infantil", complementa.

**O filho da fotógrafa Fernanda Perboni, Ítalo de 4 anos, é louco por chocolate "Ele se diverte muito, nós vemos o sorriso estampado no sorriso dele quando ele encontra os doces", conta**



**A arquiteta Candice Vargas com as filhas Fernanda, de 1 ano e 8 meses, e Letícia, de 7, que adora participar de cada detalhe da decoração da casa**



## # COLUNA POLÍTICA

## Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



## Nada e omissão

Não é só a Via Expressa, onde transitam 140 mil veículos por dia, entre as pontes de Florianópolis e a BR 101, que não tem um centavo de recursos do Orçamento da União para obras nesse ano. A portaria 633, de 29 de dezembro de 2016 e publicada no Diário Oficial da União de 30 de dezembro, torna “insubstituível a seleção” de várias propostas na área de mobilidade urbana, com recursos do mesmo OGU, “por não terem sido objeto de assinatura de termo de compromisso junto à União, pelos tomadores” (Prefeitura), até aquela data. Entre os projetos estão obras de atracadouros e corredores exclusivos para transporte público, elevadores, funiculares e terminais. Mais um dado para aumentar o desastre que foi a administração de Cesar Sousa Junior (PSD).

## Pimenta nos olhos

A negativa de vários municípios catarinenses em receber presídios aflige o governo estadual, que pode vivenciar igual papel daqui a alguns dias. É que o Estado pode ser o escolhido, na região sul do país, para receber uma das cinco novas penitenciárias federais, exclusivas para presos de alta periculosidade. O anúncio do Ministério da Justiça deverá ser feito no início de abril.

## No lume

Deve sair depois da metade do ano o livro “A descoberta do Brasil”, sobre a trajetória e a história do ex-senador tucano e depois petista Delcídio do Amaral. Se contar toda a verdade ao jornalista Cláudio Tognolli, que está escrevendo a obra, dirá que os tempos mais felizes de sua vida foram vividos quando morava e trabalhava em Florianópolis, como diretor da Eletrosul, vendo a mulher, Maika, se dando muito bem como lojista (que continua) em um shopping da cidade. Depois só foi infelicidade.

## Grande família

Com tanto desemprego, pode ser que o senador Ivo Cassol (PP-RO) resolva acudir parentes de Concórdia em seu gabinete, no Congresso Nacional. Lá já estão dois primos e a mulher de um deles. O trio recebe R\$ 58,2 mil mensais da indecorosa verba indenizatória, que é dinheiro público, evidentemente. Ele diz estar escudado por entendimento do Supremo Tribunal Federal de que a relação entre primos é classificada como de quarto grau. Pode ser, mas é imoral.

## Em casa

Depois da brilhante e elogiada passagem pelo gabinete do falecido ministro Teori Zavascki, no Supremo Tribunal Federal, onde não faltaram convites para ficar, o juiz catarinense Márcio Schiefler Fontes preferiu voltar a Tubarão e cuidar de assuntos típicos de Sucupira, a cidade fictícia do novelista Dias Gomes. Entre eles a recente eleição da mesa diretora da Câmara de Vereadores.

## Cassado

Os sites dedicados à informação judicial destacaram nos últimos dias a cassação do cargo do procurador Anselmo Jerônimo de Oliveira, do Ministério Público de SC, por também advogar em causas privadas. Também é acusado de participar de um conluio com advogados que subscreviam as peças que ele produzia. Socorro!



Foto: Reprodução

## Sim ou não?

Deputados estaduais discutem a mudança na lei catarinense 14.363/2008, que proíbe o uso de telefone celular na sala de aula. Há os contrários e os favoráveis a que se utilize o aparelho para fins pedagógicos. Que tal ouvir primeiro a quem mais isso interessa, os professores?

## Reformista

A proposta de reforma trabalhista recebeu 840 emendas dos deputados federais. Um recorde em emendas é o catarinense Celso Maldaner (PMDB-SC), com 44. Nas principais ele propõe a ampliação do trabalho temporário para qualquer atividade e da validade dos acordos coletivos para quatro anos, além do fim dos limites a determinados temas para a prevalência dos acordos coletivos sobre a lei.

## Horário eleitoral

Segundo as folhas, o líder do PSDB no Senado, Paulo Bauer, vai propor o fim do horário eleitoral gratuito no rádio e na televisão. Estima que com isso o custo das campanhas cairia 40%. É um alívio não só no bolso do contribuinte mas também de quem ouve rádio e assiste televisão, que estaria livre de tanta baboseira e insalubridade verbal.

## Tirando lasca

Vários deputados federais gaúchos, de oposição, liderados por Ivan Valente (PT), se articulam para criar a CPI da Carne Fraca. Integrante da Frente Parlamentar Mista da Agropecuária, o deputado Valdir Colatto (PMDB-SC) questiona a participação do Parlamento no assunto: “Pra que serve essa CPI? O que o Congresso pode fazer, além de levar para os holofotes pessoas que vão falar coisas que não conhecem?”. Tirando algumas exceções, tem razão.

## Vaidades

Está virando uma perigosa moda em SC: municípios, dos maiores aos menores, comemoram aniversários de emancipação e o principal atrativo tem sido entregar títulos de cidadão honorário. Não um, como seria o recomendado, mas às pencas.

## Equívoco

É inevitável que o trecho sul da BR-101 em SC ganhará pelo menos três praças de pedágio assim que for concedido. E tem prefeito que não quer, ignorando os empregos que serão criados e que pelo menos 5% da receita (algumas dezenas de milhões por ano) vai para as prefeituras como Imposto sobre Serviços (ISS). Dependendo do lugar, é mais dinheiro que toda arrecadação municipal.

## História política

O ex-senador, ex-governador de SC e ex-ministro Jorge Konder Bornhausen, ganhou generosas citações no badalado livro “Diários da Presidência”, o terceiro de uma série, que cobre os anos de 1999 e 2000, do ex-presidente Fernando Henrique Cardoso. Numa passagem ele conta que em várias oportunidades o então senador baiano Antônio Carlos Magalhães fazia oposição e que sua paciência com ele estava chegando ao fim. Foi quando chamou JKB, presidente do PFL, que lhe disse que quando achasse necessário o chamasse para que a fatura fosse liquidada, ou seja, que rompesse com ACM e que ele fosse expulso do partido. O que não ocorreu, porque o chamado “babalaô” baiano tinha diferentes faces, fazendo uso máximo da técnica fere e assopra.

## Censura

Com veto total, o governador Raimundo Colombo impediu que em SC, a exemplo do que tentou-se no Congresso Nacional, com projeto do então senador Luiz Henrique da Silveira, fulminado ainda nas comissões, fossem divulgados dados de pesquisas eleitorais, mesmo registradas e dentro do período de campanha eleitoral. Aqui o projeto é de 2014, dos então deputados Joares Ponticelli e Gilmar Knaesel, mas o STF já havia se manifestado sobre o tema em 2006.

## Currículo

Com base na Lei de Acesso à Informação, o Observatório Social de Brusque pediu à Prefeitura o currículo de cada secretário, diretor e de outros servidores comissionados que ocupam cargos estratégicos. Sim, é legítimo que a comunidade conheça melhor os profissionais que junto com o prefeito estão à frente da Prefeitura gerindo os recursos municipais, ou seja, o dinheiro do povo. Que sirva de referência.

Não acabou aqui!  
Acesse o QR Code e leia  
outras notas exclusivas  
da coluna do Raul



# MINHA FLORIPA

# Reunião Histórica

*Conselho de Segurança do Centro (Conseg) reuniu autoridades em prol de melhorias na segurança da Capital*

Hermann Byron

No mês de março, o Jornal Imagem da Ilha lançou a campanha “Minha Floripa”, cujo objetivo é envolver ainda mais os moradores de Florianópolis em busca de soluções para os problemas da cidade. Na edição da 2ª quinzena de fevereiro, foram produzidas duas matérias: a de capa, “Estímulo do Bem” que abordava um encontro esportivo entre o Instituto Paulo Escobar e a Guarda Municipal de Florianópolis (GMF), e a matéria “Ação conjunta”, que trata do trabalho da Polícia Militar (PM/SC) juntamente a um grupo de empresários conectados pelo aplicativo WhatsApp - Vizinho Solidário Interativo (VSI), que visa o combate à ocupação do espaço urbano por flanelinhas, ladrões e dependentes químicos.

Dando continuidade à série de reportagens, no último final de semana foi realizada uma reunião do Conselho de Segurança do Centro, a primeira com a real integração de autoridades municipais e estaduais, empresários e comunidade. Na ocasião, muitas ideias, soluções e decisões foram tomadas sobre a integração mais ativa da sociedade civil organizada com as autoridades. Para o empresário Rodrigo Marques, moderador do grupo VSI da Rua Bocaiúva, o aumento da segurança na área já é evidente. O grupo, conectado pelo aplicativo, se compromete em não enfraquecer a vigilância e troca de informações com a PM/SC. “Com a interlocução entre as autoridades e os empresários, tenho certeza que em breve teremos mais paz e tranquilidade na região”, comenta. Compareceram ao encontro o presidente do Conseg, Elídio Sinzato, o Dr. Daniel Paladino (MP/SC), a secretária de Assistência Social, Katherine Schreiner, a secretária Municipal de Segurança e diretora da Guarda Municipal Marryanne Mattos e o tenente coronel Pontes (Comandante do 4º BPM).



Adjacente à Rua Bocaiúva, a Rua Rafael Bandeira já sem flanelinhas

Para a empresária Juliana Sales, a participação do Ministério Público Estadual é fundamental. “Nossa expectativa é que o MP/SC possa nos ajudar, convidando juízes e participando de reuniões futuras, para que com isso os magistrados possam conhecer melhor a nossa realidade. Atualmente a polícia prende o delinquente, e duas horas depois ele está de novo nas ruas”, destaca. A ideia, de acordo com ela, é de que o judiciário conheça a sequência de delitos realizados pelas mesmas pessoas e, com isso, possa ter subsídios concretos antes de proferir a sentença. “Para nós, empresários, é fundamental o direcionamento correto e legal na condução de desocupados. Precisamos separar o ‘joio do trigo’. O desocupado que precisa qualificação para ser reconduzido à sociedade será ajudado, o dependente químico acompanhado e o bandido preso”, diz.

## TRABALHO INTEGRADO

No evento, a secretária Municipal de Assistência Social Katherine Schreiner confirmou o retorno do programa de acolhimento e abordagem às populações de rua, que estava parado. Além disso, os órgãos públicos – Ministério Público, Polícia Militar, Guarda Municipal, Secretaria de Assistência Social e Companhia de Melhoramentos da Capital (Comcap) – estarão trabalhando juntos e integrados. Um exemplo disso foi a recente remoção de moradores de rua do terreno localizado em frente ao Beiramar Shopping, pela PM/SC. Após a desocupação, a Comcap podou árvores e limpou o local.

Este é o exemplo de envolvimento que os empresários do grupo pretendem passar à sociedade. O Jornal Imagem da Ilha estará acompanhando e divulgando os resultados destas ações.

*O objetivo da reunião foi integrar de maneira mais efetiva a sociedade civil organizada e as autoridades*

## Contra esmola

Os empresários da região da Bocaiúva também estão se organizando para lançar uma campanha para acabar com a doação de esmolas para moradores de rua e dinheiro aos flanelinhas. “É importante que a sociedade participe e não contribua com a permanência destas pessoas nas ruas, pois quando doamos esmola ou damos dinheiro para os flanelinhas, estamos dando condições para que essas pessoas continuem lá”, explica a empresária Juliana Sales.

A intenção, de acordo com ela, é eliminar esta condição para que as pessoas em situação de rua procurem a ajuda que realmente irá ajudá-los, retirando-os da situação desumana que é viver na rua. “Queremos fazer com que o acompanhamento da Secretaria de Assistência Social funcione: dando o direcionamento certo para cada problema, seja designando para clínicas de reabilitação ou incentivando novas oportunidades para que eles voltem ao mercado de trabalho”, conclui.



Após remoção de moradores de rua do terreno localizado em frente ao Beiramar Shopping, a Comcap podou árvores e limpou o local



# EDUCAÇÃO

# Caminho para o conhecimento

*Biblioteca Pública de Santa Catarina tem visitas guiadas semanalmente*

Da redação

**P**romover o contato com a leitura entre o público infanto-juvenil é o objetivo do projeto “Conheça Mais a Biblioteca Pública de Santa Catarina”, que está de volta este ano para levar crianças e adolescentes para dentro da Biblioteca e incentivar o hábito da leitura. Uma vez por semana, uma turma de até 40 alunos é recebida no local, com potencial de atendimento de 35 turmas por semestre. O projeto é promovido pela Fundação Catarinense de Cultura (FCC).

As visitas têm duração aproximada de duas horas. Os alunos são recepcionados no hall da biblioteca e encaminhados ao auditório para assistirem a um vídeo com informações importantes sobre o funcionamento da instituição. As turmas ainda participam de atividades como contação de história, teatro, apresentação de filmes e passam por cada setor e serviço oferecido pela Biblioteca, acompanhados de uma bibliotecária que explica todo o funcionamento da BPSC.



O objetivo é incentivar crianças e adolescentes ao hábito da leitura

## ACERVO LITERÁRIO

A Biblioteca Pública de Santa Catarina é a mais antiga instituição cultural oficial do estado. Sua missão consiste em manter, conservar e disponibilizar parte da memória cultural do Estado para a população catarinense além de promover o hábito da leitura. Com um acervo aproximado de 115 mil volumes, entre material

bibliográfico (livros, jornais, obras raras) e multimeios, possui uma localização de fácil acesso, no Centro da Capital.

Para participar do projeto, escolas públicas e privadas devem agendar a visita pelo e-mail [biblio.fcc.sc@gmail.com](mailto:biblio.fcc.sc@gmail.com) com ou pelos telefones 3665-6422 e 3665-6423.



## Geladeira Literária

Uma geladeira especial foi instalada na parte externa da Biblioteca Pública de Santa Catarina nessa semana. Em vez de comida ela está recheada de livros. O projeto “Pegue Leve - Geladeira Literária” acontece de segunda a sexta-feira, das 8h às 19h; e aos sábados, das 8h às 11h45, em frente à Biblioteca, no Centro de Florianópolis. Para levar os livros não é necessário ter cadastro no local. O projeto tem o objetivo de aproximar a Biblioteca das pessoas que circulam na região central da cidade, para que possam ter acesso às obras de literatura sem necessidade de ingresso à instituição ou cadastro prévio. O acesso aos livros é livre, sem controle de empréstimo e/ou devolução.

**TODOS NASCEMOS LIVRES E  
COM IGUALDADE DE DIREITOS.  
NÃO FIQUE EM SILÊNCIO.**

**DENUNCIE.**

Todos os seres humanos têm direito à vida, à liberdade de expressão, ao trabalho e à educação. Independentemente da idade, raça, orientação sexual, religião ou qualquer outra condição, o Governo do Estado de Santa Catarina abre suas portas e reforça seu compromisso no combate a qualquer violação de direitos humanos.



**CENTRAL DE  
ATENDIMENTO À MULHER  
DISQUE 180**  
(VIOLÊNCIA CONTRA A MULHER)



**DIREITOS HUMANOS VIOLADOS  
DISQUE 100**

(VIOLAÇÃO DOS DIREITOS DE CRIANÇAS, ADOLESCENTES, IDOSOS, LGBT E PESSOAS COM DEFICIÊNCIA OU EM SITUAÇÃO DE RUA)



**A CASA DOS  
DIREITOS SOCIAIS  
DOS CATARINENSES**



**GOVERNO  
DE SANTA  
CATARINA**

Secretaria de Estado  
da Assistência Social,  
Trabalho e Habitação



## Urbano Salles

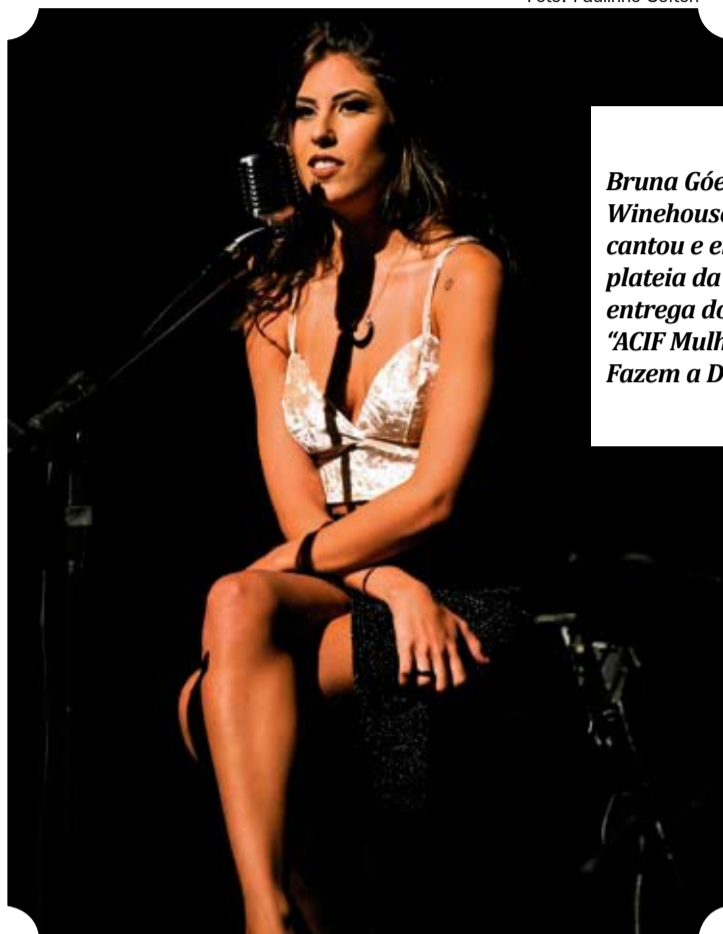
urbanosalles@uol.com.br

Foto: Paulinho Sefton

### Só ônibus?

Em meio ao debate crescente sobre a sua utilização depois de recuperada, o engenheiro fiscal da reforma da Hercílio Luz, Wenceslau Diotallevy, declara-se favorável à passagem de veículos particulares pela ponte. E tem uma sugestão: de manhã, as duas pistas funcionariam no sentido Continente-Ilha. À tarde, seria o inverso. Ele calcula que o esquema aliviaria em mais de 20% os congestionamentos nos acessos às pontes Pedro Ivo e Colombo Salles.

A tese do engenheiro que está vencendo o desafio de salvar nosso principal cartão-postal encontra resistências no IPUF e em setores ligados às companhias de ônibus. Querem corredores exclusivos. Esses e outros temas envolvendo a Hercílio Luz serão tema de uma reportagem, em breve, no *Imagem da Ilha*, aproveitando o 91º aniversário da ponte, dia 13 de maio.



*Bruna Góes, a Amy Winehouse brasileira, cantou e encantou a plateia da noite de entrega do prêmio "ACIF Mulheres que Fazem a Diferença"*

### Menu do bem

A primeira-dama Maria Angélica Colombo está organizando um jantar beneficente numa parceria inédita com Cristina De Vincenzi Homem de Mello e Sabrina Sbruzzi, no próximo dia 25. O evento será só para mulheres. A ideia é atrair um público mais jovem e "descolado", que não costuma frequentar festas na residência oficial do governador.

O dinheiro arrecadado com a venda dos convites será destinado ao curso de capacitação para cuidadores terapêuticos, promovido pelo Instituto Guga Kuerten, e para o Lar de Idosos Anjo Querido, de Biguaçu.

### Tom de cinza

A Ponte Hercílio Luz não voltará a ter sua cor original preta. Por questões técnicas, será pintada de cinza claro.

### Príncipe da festa

A oficialização do casamento de Bruno Vieira e Agatha de Vasconcelos Mapelli, filha de Andrea Saldanha de Vasconcelos, no Bistrô Betina Bub, em Santo Antônio de Lisboa, contou com uma presença pra lá de especial. O pequeno Brian, filho do casal, de um ano de idade, acabou sendo o mais paparicado da celebração.

### Logística da despedida

Antes que alguém pergunte, uma explicação: nenhum corpo será queimado no espaço da Crematorium Vaticano que acaba de ser inaugurado junto ao cemitério do Itacorubi. Após as últimas homenagens no local, os caixões serão levados para Balneário Camboriú, onde a mesma empresa tem desde 2007 um crematório completo. As famílias irão acompanhando se quiserem. Dados do mercado indicam que a cremação em SC já está crescendo 40% ao ano.

### Caminho das pedras

O prefeito Gean Loureiro explica à coluna: com a implantação do BRT, sobrarão em cada sentido apenas duas pistas para o trânsito em geral no trecho entre a Dona Benta e o HU. A ideia do elevador do Córrego Grande, proposta pelo próprio peemedebista na campanha de 2012, está definitivamente descartada. No restante da Avenida Beira-Mar, serão mantidas as atuais três pistas nos dois sentidos e o corredor exclusivo de ônibus passará por onde hoje está o canteiro central. Nos planos iniciais da gestão anterior, a faixa para coletivos no sentido Centro-praias passaria pela nova marginal. Depois de constatarem que era inviável, desistiram.

### O que trazes pra mim?

Três das principais praças da Grande Florianópolis e que são adotadas pela WOA já estão decoradas para a Páscoa. Nos locais foram montados cenários com muitos coelhos para interação com o público infantil. As praças decoradas são a Eugênio Raulino Koerich, em São José, e as praças dos Bombeiros e Celso Ramos, em Florianópolis. A decoração ficará montada até o dia 17 de abril.

### Decibéis da discórdia

A Guarda Municipal de São José multou o trio elétrico usado em recente parada da diversidade que aconteceu na cidade. Justificativa: uso de equipamento com volume não autorizado. Infração grave, cinco pontos na carteira. A organização, inconformada, observa que o evento estava devidamente autorizado pela Prefeitura.

*Tour guiado : o engenheiro Wenceslau Diotallevy (centro) e a irmã, Vera, receberam o diretor e sócio do Grupo DVA, Paulo Toniolo Jr., o "Paulinho", numa visita às obras na ponte*

Foto: Urbano Salles



### Bolo de luxo

Dia 22, no centro de eventos da ACM, vai acontecer o casamento do dermatologista Oscar Cardoso Dimatos com a oftalmologista Marília Birck. Tem tudo para ser uma das festas do ano.

### Sucesso na web

A página educacional criada pelo cirurgião plástico Zulmar Accioli no Facebook anda bombando. Já tem quase 20 mil seguidores.

### Subiram ao palco

Das 47 inscritas ao prêmio "ACIF Mulheres que Fazem a Diferença", quatro foram escolhidas e receberam suas premiações na noite do último dia 30, no Teatro Pedro Ivo. As vencedoras das quatro categorias foram: Betina Ramos (Negócios), Lilian Martinho (3º Setor), Maria Kraeski (Cultura e Esporte) e Lelia Gamba (Educação).

## SÓ NA NET VOCÊ É LÍDER EM ULTRAVELOCIDADE DE BANDA LARGA.

A banda larga da NET deixa todo mundo superpoderoso. É a mais rápida do Brasil inteiro e a única que vem com 15 mil filmes, séries e desenhos pra você ver onde e quando quiser.



**SUPEROFERTA**  
**35 MEGA**  
 POR MÊS  
**R\$ 30,00**  
 POR MÊS

**+ 15 MIL CONTEÚDOS**      **WI-FI GRÁTIS**

POR 3 MESES, NO COMBO MULTI. APÓS, R\$ 89,90/MÊS. PACOTES COMBO MULTI A PARTIR DE R\$ 319,80/MÊS.

**4004-8844** | NET.COM.BR  
OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO



Oferta válida até 30/4/2017 na contratação do pacote Combo Multi, que contempla os serviços de TV por assinatura (na seleção Mix HD), banda larga de 15 Mbps (Promoção Dobro da Velocidade) e Claro Pós Giga 2GB + 150 minutos (Multi Ilimitado NET exclusiva para portabilidade). A velocidade anunciada, de acesso e tráfego na internet, é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O sinal do modem Wi-Fi está sujeito a limitações, em função de obstáculos e da distância do local de acesso à internet. O NOW está disponível para todos os clientes NET HD TV. Saiba mais em [www.net.com.br/now](http://www.net.com.br/now). Acesso aos 15 mil conteúdos pelo NOW, aplicativo e nowonline.com.br. Os equipamentos cedidos pela NET deverão ser devolvidos na rescisão do contrato. A banda larga mais rápida do Brasil: revista Info Exame (jan./2014). Líder no Brasil em quantidade de clientes de banda larga fixa com velocidade acima de 34 Mbps, segundo dados do Anatel de nov./2016. Consulte as condições de aquisição e a disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844.

## # COMUNIQUE-SE

# Crise? Que crise?

*A pior decisão de uma empresa é tentar esconder os problemas diante da opinião pública*

Karin Verzbickas

Quem está do lado de cá do jornal – na posição de leitor – muitas vezes não imagina o esforço imensurável das equipes de comunicação corporativa quando uma crise institucional se abate sobre marcas e empresas. O recente episódio que colocou em xeque a qualidade das carnes brasileiras, deflagrado pela operação Carne Fraca da Polícia Federal, deu muito trabalho para essa turma. Especialistas em gerenciamento de crise, analistas de comunicação corporativa e consultores de toda ordem tiveram que colocar a cabeça para funcionar como nunca. Ainda que já tivesse havido treino recente nas muitas etapas da Operação Lava-Jato, que colocou ladeira abaixo o nome de empreiteiras e políticos, pela primeira vez se viu no Brasil o envolvimento direto de duas grandes holdings – a BRF e a JBS – sacudindo pra valer o fornecimento de proteína animal de boa parte do planeta. Uma crise de proporção internacional sem precedentes, com prejuízos diretos para toda a cadeia produtiva de diversos estados brasileiros.

A verdade inquestionável é que o grande patrimônio das empresas é a sua reputação. E muitas vezes se aprende isso da pior forma. Quando se coloca em dúvida a credibilidade de uma marca, todos os seus outros ativos vão para o lixo. As ações despencam, os contratos de exportações são cancelados, os consumidores internos desaparecem, a imprensa não poupa, a imagem ruim fica. Às vezes para sempre. A boa notícia é que existem finais felizes. A comunicação estratégica, eficiente, transparente, verdadeira, ágil e direta, pode sim – e muito – minimizar e até reverter situações de crise. Tudo depende da forma e do timing que as ações proativas ocorrem. Tudo depende do gestor acreditar nas orientações do especialista em comunicação e, mais do que isso, colocá-las em prática.

Vamos lembrar de uma crise que terminou bem? No início da década de 80, um caso emblemático nos Estados Unidos tornou-se um exemplo de bom gerenciamento: o do Tylenol, da Johnson&Johnson. Nada menos que sete pessoas morreram no subúrbio da cidade de Chicago após ingerirem cápsulas do produto Tylenol Extra Forte. A solução foi transparência com a mídia e assumir os erros. O resultado foi que a marca, em vez cair em descrédito, ganhou a confiança do consumidor americano. E não houve abalo no mercado internacional.



**Ser transparente, disponível, ágil e verdadeiro são premissas que continuam valendo**

Um dos maiores equívocos das corporações que estão na iminência de entrar numa crise de imagem é negar – para si e para seus públicos – o que está acontecendo. É aí que se perde a oportunidade de agir com rapidez para estancar a sangria. Assim como esconder-se debaixo do lençol não impede o nascimento do sol no dia seguinte, não adianta puxar pra debaixo do tapete as razões de uma crise prestes a eclodir. O consumidor não é bobo. Se há problemas, ele quer explicações. Ele quer ver proatividade, sentir a real preocupação da empresa em reverter a situação e seu esforço para mostrar a verdade.

O outro erro é não admitir o erro. Se ele existe, tem que ser assumido e as razões explicadas. Além disso, há que se saber pedir desculpas de forma crível e cuidar para que todos os prejuízos – morais e financeiros – sejam ressarcidos e compensados. Mas o que muitas vezes se vê – como ocorreu no episódio Carne Fraca – é a adoção de caminhos confusos e pouco eficazes como veicular comunicados monocórdicos em mídia paga de tv aberta e jornais impressos, que pouco esclarecem e mais dúvidas lançam ao mercado. Essa estratégia pobre revelou uma grande desvantagem das empresas denunciadas em relação à Polícia Federal que, com imagens ao vivo da operação, coletivas à imprensa, divulgação de informações e laudos, largou bem na frente ganhando o engajamento da opinião pública e os holofotes da imprensa

de produtores e exportadores e também os governos dos estados atingidos trabalharam rápido para reverter a situação ruim junto ao mercado internacional, além de questionar a irresponsabilidade da PF ao divulgar uma operação que abalaria consideravelmente a balança comercial brasileira e milhares de empregos. Mas o estrago já estava feito e poderá custar ainda muitos meses e dólares perdidos até que a reversão total ocorra. Se é que ocorrerá.

Como bem disse certa vez Warren Buffet: “leva-se vinte anos para construir a reputação de uma empresa e cinco minutos para perdê-la”. O fato é que só se enfrenta crises de imagem com sucesso se forem estrita e rigorosamente seguidos ao menos seis mandamentos do gerenciamento de crises:

**1) AGIR COM RAPIDEZ E PROATIVIDADE** - o protocolo internacional orienta posicionamento em até no máximo 15 minutos após a eclosão pública de uma crise;

**2) TER FERRAMENTAS ADEQUADAS** – equipe, orçamento, acesso a informações;

**3) CRIAR UM SISTEMA** 365 dias x 24 horas, ou seja, totalmente disponível e ativo;

**4) MONTAR UM TIME EFETIVO** de trabalho que inclua não somente especialistas em comunicação mas gestores das áreas vitais da empresa com autonomia para decidir;

**5) EXERCITAR E SIMULAR SITUAÇÕES** potencialmente emergenciais, preparando soluções com antecedência; e

**6) NOMEAR PORTA-VOZES TREINADOS** e com credibilidade para cada tipo de situação.

Crises não devem ser gerenciadas apenas quando eclodem. Hoje, as corporações que zelam pela sua reputação estão implementando seus programas de Prevenção e Gerenciamento de Crises, treinando seus comitês, mapeando seus riscos, antecipando-se a cenários que lhes desfavorecem. Mais do que isso, estão treinando suas equipes para a hora da guerra, simulando situações de emergência e fazendo sua lição de casa na comunicação a partir dos vários cenários possíveis. Assim, muitas estão evitando aquela crise que você não viu nos noticiários, nos empregos que não foram perdidos, nas mortes que foram evitadas, nas reputações que não foram perdidas. Este sim é o grande trabalho das equipes de comunicação corporativa que você não vê do lado de cá do jornal. Ainda bem!

*“O consumidor não é bobo. Se há problemas, ele quer explicações. Ele quer ver proatividade, sentir a real preocupação da empresa em reverter a situação e seu esforço para mostrar a verdade”*

internacional.

Depois – e aí já havia sido perdido um tempo precioso e vital – as equipes dos dois conglomerados agiram de forma mais assertiva com o consumidor e lançaram campanhas mostrando suas instalações, com depoimentos dos seus colaboradores que chancelavam a qualidade dos produtos. Politicamente, as associações



**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.



**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 ABRIL DE 2017

# PÁSCOA QUE ENCANTA

*Doceiras locais preparam produtos  
exclusivos para a data*

• Páginas G4 e G5

*Delícias  
reunidas:  
têm ovo, bolo,  
trufas*

## # SABORES DA

## Por André Vasconcelos

André Vasconcelos é cozinheiro autodidata e culinário entusiasta no comando do Bistrô Muito Além do Jardim.

E-mail: [bistro@bistromuitoalemdojardim.com](mailto:bistro@bistromuitoalemdojardim.com)

Site: [www.bistromuitoalemdojardim.com](http://www.bistromuitoalemdojardim.com)



## Celebidades culinárias

Em busca de audiência, emissoras abertas e por assinatura não se cansam de buscar fórmulas para faturar mais com as pessoas que também estão em busca de audiência. E a audiência para as pessoas comuns é traduzida como fama. Enquanto em outros tempos jovens sonhavam em uma carreira brilhante como médicos, advogados, empresários ou algo que abrisse seus caminhos, hoje a fama é o que faz brilhar seus olhos e atizar suas mentes. Celebridade passou a ser profissão!

E entre tantos tipos de celebridades, vou me ater às 'instantâneas', que emergem de vestidos pink curtíssimos nos corredores de faculdades de acesso fácil, ou brotam atrás de uma gravidez de jogador de futebol celebridade-sem-beleza-nem-moral,

despontam de um flerte contratado por algum celebridade-que-não-quer-sair-do-armário, e até "pilotam" fogões com dólmas e aventais que incomodam os olhos de tão alvos! Topa tudo não só por dinheiro, mas principalmente por uma vida de celebridade!

Segundo profecia de Andy Warhol, um grande artista e "pensador" americano, todos terão quinze minutos de fama. O que ele não previu é que esses quinze minutos podiam se alongar indefinidamente, transformando desconhecidos em celebridades, depois em subcelebridades e, por fim, em ex-celebridades que serão lembrados pela mídia em programas que, dizem, vale a pena ver de novo. E a internet fez desse processo de criação de celebridades mais fácil, rápido e efêmero. E como tudo, diz o ditado



popular, acaba na cozinha, a cozinha virou alvo fácil para quem julga saber cozinhar e sonha se tornar celebridade. São os chefs-celebridades que emergem de cook-reality-shows. Programas para isso é que não faltam, em todos os horários e formatos.

Não que esses BBBs culinários não sejam divertidos – são e muito –, mas são também nada instrutivos e criam uma falsa imagem da arte culinária e da vida em uma

cozinha. Existem exceções, mas vou me ater aos mais usuais. Muito se fala e pouco se faz, até porque só temos acesso à imagem e nunca ao sabor, que só de imaginar me causa calafrios. Nada mais desagradável que uma comida desequilibrada ou mal feita. Em um desses programas, os participantes recebem outros participantes fazendo um jantar completo onde tudo conta ponto, desde a decoração até a atração do jantar! Decoração? Atração?

Ao meu ver, a grande atração de qualquer jantar é o jantar, gastronômicamente falando! Tem os que parecem uma versão culinária do decrépito BBB, onde as intrigas são mais relevantes que a comida: todos cozinham, em grupo ou individualmente, focados no próprio umbigo, sem dar muita importância às diretrizes dos apresentadores para a realização das provas. O chef apresenta o produto: "Hoje o produto, a estrela do prato, é a batata!". O projeto de chef-aspirante-à-celebridade cozinha a batata com sal, bate no processador e serve ao lado de um foie gras marinado...

**A coluna não acabou aqui! Acesse o QR Code e continue lendo.**



## Em todas as PLATAFORMAS



Mais dinâmico,  
+ responsivo!!!



## # BEBIDAS

## Por Eduardo Machado Araujo

The Wine Pub  
Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers  
[edumaraujosommelier@gmail.com](mailto:edumaraujosommelier@gmail.com)  
[www.vinho365.com.br](http://www.vinho365.com.br)



## O sucesso da vindima

Como é bom visitar o Planalto Catarinense e suas vinícolas, e observar, a cada ano, mais turistas e mais infraestrutura para todos. Claro que o mais gostoso pra mim é conhecer mais vinhos de qualidade e ver a evolução constante dos produtores, sejam eles novos ou antigos. O projeto da Vindima de Altitude impulsionou e qualificou muito todo o trade turístico e a cada edição leva mais pessoas pra visitar e provar nossos vinhos. Pude aproveitar e conferir por mais um ano essas atividades e aproveitar alguns dias em contato com a natureza, com os produtores e com a região. Sempre ouvi críticas quanto à falta de estrutura ou atividades, e hoje, com certeza, 'falta dia pra

tanto evento'.

No meu caso a Vindima foi literal, pois junto ao Professor Wilton Cordeiro, do IFSC, participei do processo produtivo na Villaggio Bassetti, desde a colheita até o início da vinificação. Colhemos e processamos uvas lindas da variedade Pinot Noir, que nesse ano renderam boas quantidades com uma qualidade incrível, garantia de bons vinhos em breve.

A vindima é algo fantástico e único. Nella percebemos que no vinho não há o glamour dos bons restaurantes e colunas sociais que muitos sommeliers gostam de mostrar. Na cantina ou no campo todos são iguais, carregam caixas, dão, literalmente, sangue e suor em jornadas prolongadas



para poder correr contra o tempo e obter da natureza o que há de melhor. Ao fim do dia estamos sujos de uva, cansados, molhados, mas felizes e satisfeitos. A produção do vinho é algo mágico e tão simples e, nesse contato direto, perdemos a guarda, o tom esnobe e nos voltamos à terra.

Ano após ano é uma alegria retornar na época da vindima e ver o resultado da safra, daquele ano inteiro de espera e incertezas que os produtores passam para que

tenham apenas uma chance de acertar. Espero que a cada ano a evolução da Vindima de Altitude continue e que leve cada vez mais turistas, brasileiros e estrangeiros, para conhecer nossas vinícolas. Temos muito a oferecer. Desde a tradicional Villa Francioni, às mais "novas" Monte Agudo, Villaggio Bassetti, Thera, Leone di Venezia, Sanjo, entre outras na região de São Joaquim. E que a natureza seja generosa como foi esse ano e nos brinde com ótimas uvas!

## # PERFIL

# Nas mãos do chef

*Cardápio do Taberna Ibérica segue os princípios da legítima cozinha portuguesa*

Da redação

**A**vontade de se aventurar pelo mundo fez com que o chef Anderson Antônio, então com 24 anos, decidisse viajar pela Europa - inicialmente por seis meses. O que era para ser uma viagem de férias, tornou-se o começo de uma vida dedicada à gastronomia. Foi em Portugal, país pequeno mas com grande diversidade gastronômica, onde começou a desenvolver a sua arte. Durante os 12 anos que morou na região, acrescentou ao seu currículo um curso técnico profissional de gastronomia e atuação em vários restaurantes.

Natural de Paranavaí (PR), viveu grande parte de sua infância e adolescência em Foz do Iguaçu, cidade no mesmo estado. Desde cedo a curiosidade o chamava para a cozinha e foi observando a mãe preparar iguarias que começou a confeccionar seus próprios pratos. Nos últimos seis anos em solo lusitano, foi supervisor de uma cadeia de alimentação saudável, colaborando na criação de receitas e expansão da rede. "Foi a minha grande escola", destaca. O retorno ao Brasil, em 2011, rendeu bons frutos: escolheu Florianópolis para viver e abriu um restaurante de cozinha portuguesa: o Taberna Ibérica. No local, ele

**Chef Anderson Antônio:**  
*temporada em Portugal inspirou a abertura de seu restaurante em Florianópolis há seis anos*



coloca em prática todo o seu conhecimento e partilha o amor pela profissão.

O restaurante, de fácil acesso, tem uma das vistas mais lindas da cidade, a Beira-Mar Norte, com uma panorâmica da Ponte Hercílio Luz. Por ser uma cozinha portuguesa tradicional, o cardápio varia muito pouco, "cerca de quatro

pratos entre inverno e verão", destaca. Anderson optou por deliciar seus clientes com uma cozinha de sabores genuinamente portugueses, fruto dos melhores ingredientes, com destaque para o bacalhau que exalta os paladares mais exigentes, sobretudo quando acompanhado por alguns dos melhores vinhos



**O Bacalhau Lagareiro, clássico da culinária lusitana, pode ser apreciado com vista para a Ponte Hercílio Luz**

portugueses. "O segredo dos pratos existe há centenas de anos. Por que eu vou mudar, sabe? E nunca sai de moda", conta o chef.

## TABERNA IBÉRICA

Completamente nas mãos do chef Anderson, que fica a maior parte do tempo na cozinha, o restaurante Taberna Ibérica conta com uma equipe de doze pessoas - cinco na cozinha e sete na sala. Seu cardápio, que agrada moradores e visitantes da cidade, possui pratos típicos e diversificados, passando pelas carnes de gado, cordeiro e aves, e pelas espécies de peixe fresco (garoupa e linguado) e frutos do mar.

O bacalhau, referência imediata da culinária portuguesa, é o carro-chefe do estabelecimento. Ele é importado da Noruega. "Para manter a qualidade sempre, o bacalhau e o azeite esporão são dos mesmos fornecedores desde o início", conta. O cardápio do Taberna Ibérica possui pouco mais de 50 pratos, entre entradas e pratos principais. "Os mais tradicionais são o Lagareiro, que é um clássico, e o Taberna Ibérica, uma invenção minha, com batata, cebola confitada em azeite e bacalhau", descreve.

## BACALHAU EM CASA

A carta de vinhos tem cerca de 200 rótulos, 90% portugueses, selecionados pelo chef Anderson Antônio, através de seu conhecimento das vinícolas portuguesas. Para quem gosta de um bacalhau delicioso nos domingos o chef dá a dica: "Aceitamos encomendas de bacalhau para datas festivas e almoço de domingo. Toda a preparação é feita pelo restaurante e o cliente finaliza em casa", explica.

## SERVIÇO:

### Taberna Ibérica

Rua: Felipe Schmidt, 1333 - Centro

Fone: 3225-0913

Horário de atendimento: De segunda a sábado, das 18h à meia-noite. Sábado abre também do meio-dia às 15h. Aberto também na Páscoa e Dia das Mães.

Conheça mais: [www.facebook.com/RestauranteTabernaIberica](http://www.facebook.com/RestauranteTabernaIberica)



# PÁSCOA

# Produção local

*Doces preparados de maneira artesanal são os queridinhos da data*

Gabriela Morateli

O que eles têm em comum? São gostosos, lindos e produzidos artesanalmente aqui em Florianópolis, especialmente pra Páscoa, a data mais gostosa do ano! O Imagem da Ilha selecionou alguns produtos diferenciados para mostrar pra vocês que dá pra fugir do tradicional ovo de supermercado neste 16 de abril e valorizar a produção local.

Há quatro anos, Priscila Gemente abria as portas da Pannacotta Bake Shop, no Córrego Grande. O espaço, minuciosamente decorado, parece uma casa de boneca, de tão encantador que é. Na vitrine, os grandes atrativos são os doces. Ah! Os doces... eles clamam por uma mordida! Palhas italianas, cupcakes, macarons, tortas e muitos outros. O conceito artesanal permeia todos os detalhes. Priscila conta que todos os ingredientes utilizados são produzidos na cozinha do local, desde as massas às coberturas, caldas e geleias. “Como todos os nossos produtos são produzidos artesanalmente, criamos uma linha para a Páscoa que seguisse o mesmo processo”, conta. Os ovos de colher recheados são os mais esperados nessa época. “Os sabores são inspirados nos doces queridinhos da casa, os que mais saem por encomenda ou no café”, conta.

As criações para este ano são o ovo paçoquinha e brigadeiro, brownie, que de acordo com ela é um dos favoritos de seus clientes, e o recheado com leite Ninho. “Este é inspirado no cupcake mais pedido, o único doce que está disponível todos os dias desde a abertura do café, pois como não temos cardápio fixo, os sabores são bem diversificados e aleatórios, exceto ele!”, conta. O ovo tem casca de chocolate branco, pedaços de bolacha Negresco e palha italiana de Nutella, e cobertura cremosa de leite Ninho. Além dos ovos, tem também as colombas recheadas, brownies especiais para presente e biscoitos decorados.

**Com uma proposta diferenciada, Bake oferece ovo recheado com brownie sem trigo e lactose**



Leite Ninho e Nutella é um dos favoritos do cardápio de Mirela Barre



## Proposta funcional

Mariana e Adilson começaram a adaptar o no Centro de Florianópolis, para atender as principalmente os intolerantes ao glúten e à lactose para dedicar-se exclusivamente à “Fornada Sem lactose, entregues porta a porta. “Os nossos por isso nada mais natural que o brownie fosse Mariana. O doce, com casquinha de chocolate brownie da casa 60% cacau com castanha melo toffee com flor de sal e uma generosa car

Gostou da matéria? Acesse o QR Code e aprenda a preparar dois ovos de colher: um trufado e outro especialmente para a criançada! Você vai adorar!



Tendo os brigadeiros como carros-chefe de sua produção, a empresa We Love Candy resolveu inovar e colocar um detalhe a mais em suas receitas. São ampolas saborizantes com bebidas alcoólicas que se incorporam à medida que os brigadeiros são consumidos. “A ideia inovadora tem agradado os clientes”, conta Priscila Roberta Soares da Silva, que integra a equipe. Por isso, a mesma proposta foi levada para os ovos de Páscoa, os “ovos etílicos”. “Escolhemos a dedo cada bebida a ser utilizada e buscamos inspiração em lugares do mundo que são simbolizados por uma bebida típica”, explica. Tem o Ovo Paris (Brigadeiro sensação com espumante), Ovo Moscou (tradicional com vodka), Copacabana (caipirinha com cachaça), Ovo Cancún (tradicional com tequila) e Ovo Escócia (chocolate belga com whisky).



**Brigadeiros etílicos inspiraram também os ovos de Páscoa da We Love Candy**



**Colomba e ovo paçoquinha: preparados exclusivamente para a data mais gostosa do ano**



Foi a partir de um curso de trufas realizado durante suas férias, que Mirela Barreto “pegou gosto” pela doçaria. Isso foi há quase uma década. Depois disso, suas trufas fizeram sucesso entre os colegas de trabalho e vizinhos, pra quem ela vendia suas criações semanalmente. A partir daí, começou a fazer bolos para presentear os amigos que faziam aniversário. Era uma maneira de fazer o que gosta e ainda agradar o aniversariante. “Foram uns trinta bolos”, lembra. Porém, os bolos começaram a fazer sucesso entre os convidados da festa e “por que não comercializá-los?”, foi o que sugeriu um amigo. Com esse empurrãozinho, a doceira começou a se aperfeiçoar cada vez mais e trabalhar exclusivamente com sua paixão. Nesta Páscoa os clientes, além dos bolos, têm a opção de escolher os recheios dos ovos: churros com doce de leite, Kit Kat e Red Velvet e leite Ninho com Nutella são só alguns deles.

**CONHEÇA MAIS:**

- facebook.com/PannacottaCafe
- facebook.com/mirela.barretobolosespeciais
- facebook.com/welovecandy
- facebook.com/buollo
- facebook.com/bakedoces

Após o nascimento de seu segundo filho, Priscilla Rosa sentiu despertar o desejo de receber os amigos em casa para visitar o bebê e servir um delicioso café com os bolos que ela mesma preparava. “As visitas começaram a elogiar os meus bolos e senti a necessidade de dividir com outras pessoas essa minha paixão pela confeitaria”, conta. A partir daí investiu em seu talento e há nove meses nasceu a Buollo, especializada em bolos artesanais decorados. Para a data mais doce do ano, Priscilla criou o “Buollo” de cenoura com um toque de especiarias recheado de brigadeiro belga, e as trufas com os sabores dos bolos mais pedidos pelos clientes: Red Velvet, paço-ca, quatro leites, além das tradicionais.



**“Quis dividir a minha paixão com outras pessoas”, conta Priscilla, da Buollo**



cardápio de seu antigo café, que funcionava com restrições alimentares de seus clientes, principalmente. Em 2015, o casal fechou as portas do café “manal”, oferecendo pães e doces sem trigo e os principais produtos são os pães e os brownies, “a estrela em nosso ovo de Páscoa”, destaca Priscilla. O belga 70% cacau, é recheado com o tradicional doce de leite, intercalado de camadas de caramelo e castanhas tostadas por cima.

# DELIVERY

# Feijoada e moquecas

Mesinha oferece delícias da cozinha brasileira no conforto de casa

Da redação

Já faz alguns anos que o bar e restaurante Mesinha recebe aos sábados uma turma de clientes fiéis, apreciadores de feijoada e moquecas, de caipirinhas, chopes, e cachaças artesanais, além de sucos e outros soft drinks. Seu ambiente descontraído tem mesas internas e também ao ar livre em meio a um jardim de vasos que vai ganhando cada dia mais vida. A apreciação e os elogios dos clientes assíduos levaram a administração do estabelecimento gastronômico a estender a oferta dessas joias da cozinha brasileira também aos que querem apreciar no conforto de casa.

A preparação da feijoada começa dois dias antes, com a escolha minuciosa dos ingredientes e a retirada de grande parte da gordura, ainda antes do cozimento. Durante o cozimento, o excesso de gordura é retirado mais duas vezes, e ainda tem um segredinho da cozinheira para conferir sutil acidez ao prato. O resultado, que aparece no paladar, é ao mesmo tempo leve e untuoso, e a mistura com a couve mineira verdinha, farofa de ovos, laranja e arroz branquinho ecoa na ancestralidade da alma brasileira!

E o que dizer das moquecas do Mesinha? São preparadas por uma legítima baiana, a cozinheira Sandra Alves da Rocha, mais conhecida como Sandrinha. Ela não esquece que os capixabas clamam a paternidade do prato e, para não ter briga, faz as duas: baiana – com dendê e leite de coco, e a capi-xaba – com azeite de oliva e urucum. Os pimentões vermelho e amarelo, a cebola e o tomate, que formam a base do autêntico sabor da moqueca, são finamente cortados para proporcionar a mescla de sabores degustada no prato



Dois pratos preparados por quem entende do assunto, com ingredientes selecionados. Na dúvida? peça os dois!

pronto. Ah, muito importante saber que para a preparação da moqueca baiana, o dendê e a farinha vêm diretamente de pequenos produtores da Bahia. Com a moqueca no prato, exalando aquele aroma inconfundível, só resta ouvir da memória a voz de Dorival Caymi exaltando “o que é que a baiana tem”... Com a licença dos capi-xabas, é claro!

Acesse o QR Code e conheça outras especialidades do Mesinha!



## COMO PEDIR

**Moquecas** - Escolha o tipo: Baiana (leite de coco e azeite de dendê) ou Capi-xaba (colorau e azeite de oliva); o sabor e o tamanho do prato: peixe, camarão ou banana da terra (individuais) ou peixe com banana, camarão com banana ou peixe com camarão (para duas pessoas).

**Feijoada** - Preparada com costelinha de porco, linguíça calabresa, paio, carne seca (rabo, orelha e pé opcionais). Acompanha arroz branco, couve mineira, farofa com ovos e laranja.

- O pagamento pode ser feito com cartões de crédito e débito, e dinheiro (peça seu troco).
- **Pedidos:** até sexta-feira às 12h30 por WhatsApp: (48) 9 9932-5251 ou ligue para 3024-2882.
- **Entregas:** sábados, entre 11h e 14h.

### Mesinha Bar e Restaurante

Rua: João Pio Duarte Silva, 1750 - lojas 9 e 10  
(Centro Comercial Germâni - junto ao posto Shell) - Córrego Grande  
[facebook.com/mesinhagourmet](https://facebook.com/mesinhagourmet)

Anuncie na próxima edição do caderno

Arquitetura & decoração

Ligue: 3024-2747

São 40 mil leitores sendo

que 85% deste público

são mulheres,

formadoras de opinião

e com grande

poder na

decisão de compra.

## # 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!

## A QUALQUER HORA

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 pratos quentes e saladas. Pra quem almoça um pouquinho mais tarde, a partir das 15h tem o preparo de **omeletes (FOTO)**, e a partir das 16h são oferecidos grelhados e saladas. Tem ainda café, bolo, quiches e muito mais! Conheça o espaço, você vai gostar! Em breve também com bufê de sopas! 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/IguariasCozinhado



## GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

## Benjamin

O bucólico largo Benjamin Constant agora tem um novo e descolado espaço. O The Wine Pub Benjamin, uma associação entre os empresários Fernando e Eduardo Araújo, com Jorge Dal Toé e Ricardo Almeida, tem tudo para agradar aos amantes do vinho. Além da venda de rótulos exclusivos, o local dispõe de seis máquinas para servir vinhos em porções de 50 ml, 100 ml e 150 ml. Portanto, o cliente poderá provar até 24 tipos de vinhos diferentes antes de escolher o que levar para casa. E ainda, a associação com Dal Toé e Almeida irá proporcionar ao visitante a disponibilidade de uma gastronomia única no local.

## Consultoria

Depois de vários anos associado à Alameda Casa Rosa, o chef escocês Alex Floyd sai em vôo solo. Sua consultoria, com a participação inclusive de chefs estrangeiros, já está sendo super requisitada. Ele fechou com a Decanter para a produção e acompanhamento do cardápio de todos os Wine bars da marca.

## Vinho no Feminino

Um evento dedicado às mulheres, com a participação de importantes profissionais da vitivinicultura nacional, que compartilharão suas experiências, conhecimentos e curiosidades deste fascinante mundo do vinho. Quem convida é a nova sommelier residente Márcia Amaral. O evento acontecerá no dia 10 de maio, das 19 às 22 h, na escola de vinhos da Santa Adega, e o investimento: R\$120; R\$220 (dupla) ou para grupos de 4 + R\$100 (pessoa)

## Mistério desvendado

Depois de vários boatos desconstruídos sobre a vinda da Churrascaria Porção para a casa localizada ao lado do Habib's, e que abrigou outros restaurantes de carnes, o mistério está desvendado. Com a obra já nos ajustes finais, sabe-se agora o nome e sobrenome do novo ocupante do espaço: o escritório da Construtora WOA.



## 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 Franchini.

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





KP  
K-PLATZ  
CENTER

# DECORADOS

Visite o apartamento e os eStúdios decorados do K-Platz Center e surpreenda-se com cada detalhe.

**2% DE ATO**

Parcelas a partir de R\$ 2.499,00\*

Consulte condições de pagamento com o corretor de imóveis.

## Apartamentos

- 2 suítes
- 2 quartos  
(1 suíte)
- 135 m<sup>2</sup> a 148 m<sup>2</sup>  
de área total

## eStúdios

- 1 quarto
- 39,4 m<sup>2</sup>  
de área privativa
- 80 m<sup>2</sup> a 109 m<sup>2</sup>  
de área total

Ático com área de lazer com vista para o mar.



K-PLATZ  
RESIDENCE

STUDIO  
K-PLATZ



PLANTÃO DE VENDAS:  
**(48) 3244-0185**

AVENIDA PRESIDENTE KENNEDY, 606  
CAMPINAS - SÃO JOSÉ/SC

WKOERICHMOVEIS.COM.BR

Koerich Incorporação e Participação Ltda. Matrícula nº R.7/78.320 datada de 15/06/2015 do Registro de Imóveis de São José - SC. Projeto aprovado na Prefeitura Municipal de São José nº 566/12, folha 166, livro 09. CRECI 2227-J. Imagens meramente ilustrativas. \*Valor da parcela válido até 30/04/2017.

W

K O E R I C H  
I M Ó V E I S