

JORNAL

# images

## DA ILHA

Por: [unreadable]

# NO MELHOR MOMENTO

Mães contam suas experiências com a gravidez tardia

• Página 4

**Solo Cozinha**  
Um novo jeito de fazer comida com ingredientes e técnicas inovadoras em um ambiente descontraído para todos.

*guia*  
**Gastronômico**

**COZINHA**

Toque gourmet

• Página 08



A refeição do Sushiburger

# # Carta ao Leitor # AGENDA

No último domingo, 7 de maio, ciclistas e maratonistas tiveram mais espaço para praticar atividades físicas na Avenida Beira-Mar Norte, após o fechamento de algumas placas das 6h da manhã. O projeto Via Amiga do Ciclista veio como experiência para incentivar os moradores a posarem a pedal e aproveitarem a bela paisagem local.

Por falar nisso, no próximo sábado, que antecede o Dia das Mães, o Projeto Vivo a Cidade terá programação especial no Centro Histórico do Capital, com feio trilha e diversos produtos artesanais no Mercado das Tradições. Confira matéria no Guia Gastronômico desta edição. Neste mesmo caderno contamos a história do chef Nelson Costa e de seu "O Benedicto" Kebabovette, agora no Casa à Beira, na SC-401.

Outras delícias deste caderno: a produtora gastronômica Ceres Assenedo apresenta em sua cozinha o Wine Bar da Decanter, na Rua Mercante Ribensou, agora com a consultoria gastronômica do chef escola Alex Floyd. E ainda contamos a vocês como surgiram as primeiras hamburguerias gourmet da cidade.

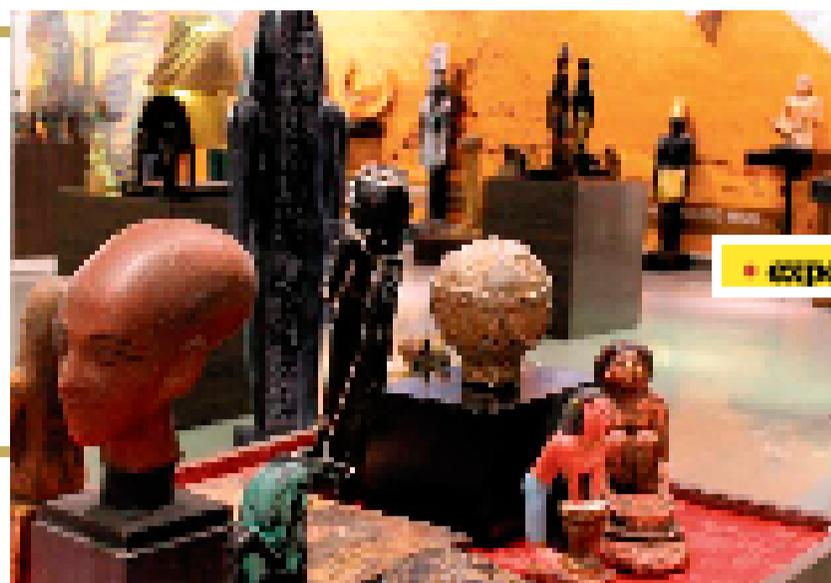
A nossa matéria de capa é uma homenagem da mãe com a obediência da maternidade terfina. Contamos algumas histórias que inspiram e mostram que a vontade pode superar obstáculos!

E para prestigiar ainda mais as nossas leitoras que são mães, incluímos uma matéria deliciosa: receitas de geléias gostosas e práticas para preparar em casa!

E ainda nossa colunista Débora Sales foi contar a realidade do Forte Mercúrio Luz, que este mês completa 91 anos, e tem novidades para contar!

Uma boa leitura,

Bernarda Byron



• exposição

## Museu Espírito

A exposição *Imagens e Memórias* do Museu Espírito apresenta um acervo de fotografias de famílias florianopolitanas, mostrando a evolução da cidade e da vida social. A exposição é aberta de terça a domingo, das 10h às 18h, no Museu Histórico de Santa Catarina. A entrada é gratuita. Mais informações: 3665-0362.

## Ladrilhos de Santa Catarina

A mostra fotográfica *Ladrilhos de Santa Catarina* apresenta um acervo de fotografias de ladrilhos hidráulicos artesanais de cinco cidades catarinenses, de autoria de Bruno Baptista. O projeto faz parte de um estudo que mapeia esses elementos para a elaboração de um catálogo. Até 28/05, de terça a sexta-feira, das 10h às 18h, sábados, domingos e feriados, das 10h às 18h, na Sala Histórica de Horta do Museu Histórico de Santa Catarina. A entrada é gratuita. Mais informações: 3665-0362.

## Mundo Encantado

Uma jornada para crianças, com histórias, jogos e atividades para estimular a imaginação. O projeto é realizado no Museu Histórico de Santa Catarina. A entrada é gratuita. Mais informações: 3665-0362.

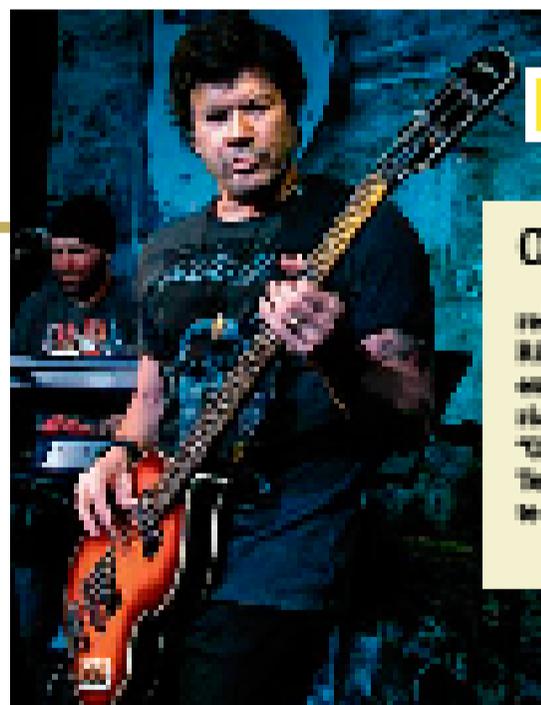
• infantil

## Duro Leinhardt

Após 10 anos em Nova York, o músico brasileiro Duro Leinhardt retorna ao Brasil com o projeto "Duro Leinhardt apresenta o show 'Leinhardt'". O show contará com o músico e compositor Duro Leinhardt, com o guitarrista e baixista Duro Leinhardt. O show será realizado em Florianópolis, no dia 28/05, às 21h, no CC. Mais informações: 3664-2033.



• shows



## On The Rock

Com 34 anos de idade e 30 de carreira, o cantor e compositor Paulo Ricardo não para de se reinventar. O ex-líder do grupo RPM chega a Florianópolis para o projeto intimista "On The Rock". Dia 28/05, às 21h, no Teatro Adolpho Kora. Ingressos no site de bilhetagem. Mais informações: 3664-2033.

• erratas!

Corrigimos "Um show", de autoria de Paulo Ricardo, e "Um show", de autoria de Paulo Ricardo. Mais informações: 3664-2033.



• onde encontrar:

O *Guia Gastronômico* está em edição e pode ser encontrado em: Mercado das Tradições, Rua Mercante Ribensou, 100, Florianópolis, SC. Mais informações: 3665-0362.

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



Florianópolis, SC - 1ª quinzena de Maio de 2017

## # MINHA FLORIPA

# Traços de nostalgia

Arte de rua reúne idosos para recuperar lembranças de época áurea da cidade

De Redação

Um encontro de arte e cultura acontece no bairro de São José, em Florianópolis. Trata-se de um projeto de arte de rua que reúne idosos para recuperar lembranças de época áurea da cidade. O projeto é realizado pela Fundação de Cultura de Florianópolis e tem como objetivo promover a integração social e a valorização da memória dos participantes.

A ideia do projeto surgiu em 2019, quando um grupo de idosos se reuniu para discutir a importância da arte de rua na cidade. Desde então, o projeto vem ganhando espaço e atrai cada vez mais participantes. Os trabalhos são realizados em locais públicos e têm como tema a história da cidade.

O projeto também promove a integração social entre os participantes e promove a valorização da memória dos idosos. Além disso, o projeto também promove a integração social entre os participantes e promove a valorização da memória dos idosos.



Clara Gomes, de 78 anos, traça suas lembranças. "É like o meu tempo, não no sentido ruim, mas no sentido de uma nostalgia"

Estava um dia lindo, com o sol brilhando e o vento suave. Era um dia perfeito para pintar.

Clara Gomes, 78 anos, está no bairro de São José, em Florianópolis, trabalhando em um projeto de arte de rua. Ela está pintando um mural de flores em uma parede de concreto.

Clara começou a pintar há alguns dias e já conseguiu pintar um mural de flores em uma parede de concreto. Ela está muito feliz com o resultado e espera que o projeto continue por muitos anos.

Para saber mais sobre o projeto, visite o site [www.fundacaocultura.sc.gov.br](#).

Um trabalho que reúne idosos para recuperar lembranças de época áurea da cidade. O projeto é realizado pela Fundação de Cultura de Florianópolis e tem como objetivo promover a integração social e a valorização da memória dos participantes.

Um trabalho que reúne idosos para recuperar lembranças de época áurea da cidade. O projeto é realizado pela Fundação de Cultura de Florianópolis e tem como objetivo promover a integração social e a valorização da memória dos participantes.

Um trabalho que reúne idosos para recuperar lembranças de época áurea da cidade. O projeto é realizado pela Fundação de Cultura de Florianópolis e tem como objetivo promover a integração social e a valorização da memória dos participantes.

### Interação com o público

O projeto também promove a interação com o público e promove a valorização da memória dos idosos. Além disso, o projeto também promove a interação social entre os participantes e promove a valorização da memória dos idosos.

Para saber mais sobre o projeto, visite o site [www.fundacaocultura.sc.gov.br](#).

Assine o QR Code e tenha acesso exclusivo ao conteúdo exclusivo do site.



## # HERCÍLIO LUZ, 91 ANOS

# Ponte perto do Dia D

Reforma da infraestrutura elétrica terá momento crítico em outubro

De Redação

O 91º aniversário de Hercílio Luz, nome da ponte, será comemorado em outubro. O projeto de reforma da infraestrutura elétrica da ponte terá um momento crítico em outubro. O projeto é liderado pela concessionária de energia elétrica e tem como objetivo melhorar a qualidade do serviço e a segurança dos usuários.



Engenheiro Alexandre Menezes mostra um dos momentos mais críticos da obra que irá segurar promissormente o peso da Hercílio Luz

O projeto de reforma da infraestrutura elétrica da ponte terá um momento crítico em outubro. O projeto é liderado pela concessionária de energia elétrica e tem como objetivo melhorar a qualidade do serviço e a segurança dos usuários.

O projeto de reforma da infraestrutura elétrica da ponte terá um momento crítico em outubro. O projeto é liderado pela concessionária de energia elétrica e tem como objetivo melhorar a qualidade do serviço e a segurança dos usuários.

O projeto de reforma da infraestrutura elétrica da ponte terá um momento crítico em outubro. O projeto é liderado pela concessionária de energia elétrica e tem como objetivo melhorar a qualidade do serviço e a segurança dos usuários.



O projeto de reforma da infraestrutura elétrica da ponte terá um momento crítico em outubro. O projeto é liderado pela concessionária de energia elétrica e tem como objetivo melhorar a qualidade do serviço e a segurança dos usuários.

# DIA DAS MÃES

## Na hora certa para elas

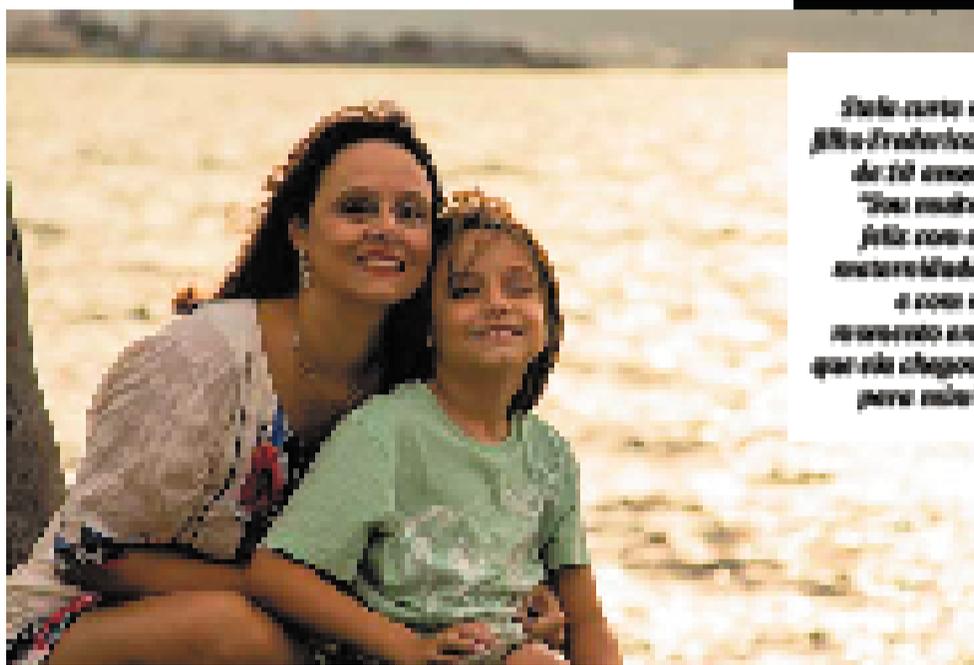
Mães que escolheram engravidar após a idade podem receber os benefícios de sua idade

Por **Michelle Soares**

É uma realidade: de quem vemos à nossa volta, muitas mulheres têm filhos após os 35 anos. Muitas delas, porém, não sabem muito sobre as implicações da idade avançada na gravidez e no parto. Para quem não sabe, a idade avançada pode trazer algumas dificuldades para a mãe e o bebê, além de aumentar o risco de complicações durante a gestação e o parto. Mas, com o acompanhamento adequado, a maioria das mães que engravidam depois dos 35 anos tem uma gestação tranquila e dá à luz a um bebê saudável.

De acordo com a ginecologista e obstetra, especialista em ginecologia e ultrassom, Dra. Patrícia de Almeida, a idade avançada não é um fator de risco para a gravidez e o parto. No entanto, a chance de complicações durante a gestação e o parto é maior. Isso ocorre porque, com a idade, o corpo da mulher sofre alterações que podem afetar a fertilidade e a saúde do feto. Além disso, a idade avançada pode aumentar o risco de problemas de saúde durante a gravidez e o parto, como a hipertensão, a diabetes e a obesidade. No entanto, com o acompanhamento adequado, a maioria das mães que engravidam depois dos 35 anos tem uma gestação tranquila e dá à luz a um bebê saudável.

De acordo com a Dra. Patrícia, a idade avançada não é um fator de risco para a gravidez e o parto. No entanto, a chance de complicações durante a gestação e o parto é maior. Isso ocorre porque, com a idade, o corpo da mulher sofre alterações que podem afetar a fertilidade e a saúde do feto. Além disso, a idade avançada pode aumentar o risco de problemas de saúde durante a gravidez e o parto, como a hipertensão, a diabetes e a obesidade. No entanto, com o acompanhamento adequado, a maioria das mães que engravidam depois dos 35 anos tem uma gestação tranquila e dá à luz a um bebê saudável.



Na hora certa a filha Frederica, de 10 anos, "foi muito feliz com a maternidade e com o momento em que ela chegou para nós"

Frederica, filha de 10 anos, lembra que quando ela nasceu, ela não sabia falar e não sabia andar. Ela lembra que quando ela nasceu, ela não sabia falar e não sabia andar. Ela lembra que quando ela nasceu, ela não sabia falar e não sabia andar.

Desde que nasceu, a filha Frederica lembra que quando ela nasceu, ela não sabia falar e não sabia andar. Ela lembra que quando ela nasceu, ela não sabia falar e não sabia andar.

uma grande mãe, porém não sabia ler e não sabia escrever. Ela lembra que quando ela nasceu, ela não sabia falar e não sabia andar.

Apesar de muitas mães que engravidam depois dos 35 anos terem uma gestação tranquila e dão à luz a um bebê saudável, a chance de complicações durante a gestação e o parto é maior. Isso ocorre porque, com a idade, o corpo da mulher sofre alterações que podem afetar a fertilidade e a saúde do feto. Além disso, a idade avançada pode aumentar o risco de problemas de saúde durante a gravidez e o parto, como a hipertensão, a diabetes e a obesidade. No entanto, com o acompanhamento adequado, a maioria das mães que engravidam depois dos 35 anos tem uma gestação tranquila e dá à luz a um bebê saudável.

uma boa mãe. Muitas mães que engravidam depois dos 35 anos têm uma gestação tranquila e dão à luz a um bebê saudável. No entanto, a chance de complicações durante a gestação e o parto é maior. Isso ocorre porque, com a idade, o corpo da mulher sofre alterações que podem afetar a fertilidade e a saúde do feto. Além disso, a idade avançada pode aumentar o risco de problemas de saúde durante a gravidez e o parto, como a hipertensão, a diabetes e a obesidade. No entanto, com o acompanhamento adequado, a maioria das mães que engravidam depois dos 35 anos tem uma gestação tranquila e dá à luz a um bebê saudável.

Muitas mães que engravidam depois dos 35 anos têm uma gestação tranquila e dão à luz a um bebê saudável. No entanto, a chance de complicações durante a gestação e o parto é maior. Isso ocorre porque, com a idade, o corpo da mulher sofre alterações que podem afetar a fertilidade e a saúde do feto. Além disso, a idade avançada pode aumentar o risco de problemas de saúde durante a gravidez e o parto, como a hipertensão, a diabetes e a obesidade. No entanto, com o acompanhamento adequado, a maioria das mães que engravidam depois dos 35 anos tem uma gestação tranquila e dá à luz a um bebê saudável.

### VERSÃO A BOM DIA

Três dias de trabalho. O trabalho durante a gravidez é muito importante. Muitas mães que engravidam depois dos 35 anos têm uma gestação tranquila e dão à luz a um bebê saudável. No entanto, a chance de complicações durante a gestação e o parto é maior. Isso ocorre porque, com a idade, o corpo da mulher sofre alterações que podem afetar a fertilidade e a saúde do feto. Além disso, a idade avançada pode aumentar o risco de problemas de saúde durante a gravidez e o parto, como a hipertensão, a diabetes e a obesidade. No entanto, com o acompanhamento adequado, a maioria das mães que engravidam depois dos 35 anos tem uma gestação tranquila e dá à luz a um bebê saudável.

Segundo a Dra. Patrícia, a idade avançada não é um fator de risco para a gravidez e o parto. No entanto, a chance de complicações durante a gestação e o parto é maior. Isso ocorre porque, com a idade, o corpo da mulher sofre alterações que podem afetar a fertilidade e a saúde do feto. Além disso, a idade avançada pode aumentar o risco de problemas de saúde durante a gravidez e o parto, como a hipertensão, a diabetes e a obesidade. No entanto, com o acompanhamento adequado, a maioria das mães que engravidam depois dos 35 anos tem uma gestação tranquila e dá à luz a um bebê saudável.

Conheça o sistema *Imagem* de produção e edição de imagens da *Imagem* com uma variedade completa sobre a maternidade.

### VERSÃO A BOM DIA

Qualificamos a mãe em dia para dar conta das atividades com os filhos. Conheça o sistema *Imagem* de produção e edição de imagens da *Imagem* com uma variedade completa sobre a maternidade.



Qualificamos a mãe em dia para dar conta das atividades com os filhos. Conheça o sistema *Imagem* de produção e edição de imagens da *Imagem* com uma variedade completa sobre a maternidade.

### Conforto e elegância para as mães

Para proporcionar uma vida de mais tranquilidade e conforto para as mães, a *Imagem* apresenta a sua coleção de roupas para as mães. O objetivo da *Imagem* é proporcionar uma vida de mais tranquilidade e conforto para as mães. O objetivo da *Imagem* é proporcionar uma vida de mais tranquilidade e conforto para as mães.



Bela Confeções  
Rua Rafael Bandeira, 334 - Centro  
Fone: 3223-0333  
[www.belaconfeccoes.com.br](http://www.belaconfeccoes.com.br)

# # DIA DAS MÃES

Por **Caros Acevedo**

**Caros Acevedo, jornalista brasileira, em um blog, não só faz receitas para o dia das mães, mas também ensina a fazer geleias.**



## Doces Geleias para as mães

**V**ocê já pensou preparar geleias em casa? É uma ótima ideia. As geleias são muito mais saudáveis do que as que encontramos no mercado. Além disso, elas são muito mais gostosas e variadas. Hoje vamos falar sobre algumas delas e como fazer.

Que importante sempre está em fazer geleias em casa. Elas são muito mais saudáveis e gostosas do que as que encontramos no mercado. Além disso, elas são muito mais variadas e podemos fazer com frutas que gostaríamos de usar.

Logo depois vem a geleia de maracujá. É uma geleia muito gostosa e saudável. Ela é feita com a polpa do maracujá e com açúcar. É muito fácil de fazer e fica muito gostosa.

**Como as geleias ficam:**  
1. Depois de preparar as geleias, coloque-as em potes limpos e esterilizados. Feche-os com tampas e guarde-as em um local fresco e seco.



### Receitas

#### Geleia de Frutas Vermelhas

**Ingredientes:** 2 xícaras de frutas vermelhas (juá de morango, mirtilo e amora), 1 xícara de açúcar, 1 colher (sobremesa) de suco de limão, 1 colher (sobremesa) de pectina. **Modo de preparo:** coloque em uma panela de fundo grosso todas as ingredientes e leve ao fogo baixo. Deixe ferver, mexendo de vez em quando, até ficar uma calda grossa. O ponto certo é aquele que, passando uma colher, você consegue fazer uma linha e ver o fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar.

#### Geleia de Maracujá

**Ingredientes:** 2 xícaras de polpa de maracujá com as sementes, 2 xícaras de açúcar, 1 pedaço de pau de canela.

**Modo de preparo:** coloque os ingredientes em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo baixo. Mexa de vez em quando e deixe ferver até ficar uma calda grossa. Antes de desgrudar do fundo da panela retire do fogo e deixe esfriar.

#### Geleia de Damasco

**Ingredientes:** 2 xícaras de damascos sem sementes bem lavados, 2 xícaras de açúcar, água. **Modo de preparo:** coloque de molho, em um litro, os damascos picados. Deixe-os cobertos com água por aproximadamente 2 horas. Retire-os da água e coloque-os em uma panela de fundo grosso com o açúcar e 1/2 xícara de água do molho. Leve para ferver, mexendo de vez em quando até que estejam bem macios e brilhantes. Retire do fogo e deixe esfriar.

# # SERVIÇO

## Ao alcance de todos

**ONG oferece tratamento psicológico gratuito em a rede social em Florianópolis**

### Atividade

**A** Associação Instituto Florianópolis (AIF), que atua voluntariamente há mais de 20 anos, oferece gratuitamente o serviço de atendimento psicológico em rede social. O objetivo é oferecer suporte psicológico gratuito para quem precisa de ajuda emocional. O serviço é oferecido por meio de uma rede social, que pode ser acessada por qualquer pessoa que tenha acesso à internet. O serviço é oferecido por meio de uma rede social, que pode ser acessada por qualquer pessoa que tenha acesso à internet.

**AIF** oferece tratamento psicológico gratuito em a rede social em Florianópolis. O objetivo é oferecer suporte psicológico gratuito para quem precisa de ajuda emocional. O serviço é oferecido por meio de uma rede social, que pode ser acessada por qualquer pessoa que tenha acesso à internet.

O objetivo é oferecer suporte psicológico gratuito para quem precisa de ajuda emocional. O serviço é oferecido por meio de uma rede social, que pode ser acessada por qualquer pessoa que tenha acesso à internet. O serviço é oferecido por meio de uma rede social, que pode ser acessada por qualquer pessoa que tenha acesso à internet.

### Sobre a ONG AIF

A Associação Instituto Florianópolis (AIF) é uma organização sem fins lucrativos que atua voluntariamente há mais de 20 anos. O objetivo é oferecer suporte psicológico gratuito para quem precisa de ajuda emocional. O serviço é oferecido por meio de uma rede social, que pode ser acessada por qualquer pessoa que tenha acesso à internet.



Atividade realizada pela psicóloga Tábata Lenzi (AIF), que oferece atendimento psicológico gratuito em rede social em Florianópolis.

Atividade realizada pela psicóloga Tábata Lenzi (AIF), que oferece atendimento psicológico gratuito em rede social em Florianópolis.

## # COLUNA POLÍTICA

## Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



## Agora explicado

Finalmente esclarecido: foi a Odebrecht quem providenciou os R\$ 1,7 milhão, em 2006, para a compra de um dossiê contra o então candidato à presidência, José Serra (PSDB), episódio que ficaria famoso como o escândalo dos "alopradados do PT". Um dos personagens do memorável episódio foi Jorge Lorenzetti, enfermeiro catarinense, professor da UFSC, petista de carteirinha que se notabilizou por preparar os churrascos nas recepções a Lula quando vinha a Florianópolis ou mesmo no Palácio Jaburu, em Brasília. Submergiu desde então.

## Cadê?

Assiste-se, com vergonha e revolta, o descalabro obscuro da corrupção. E vem a pergunta que não quer calar: o que fazem, antes do juiz Moro, o Judiciário, o Ministério Público, a Receita Federal, os tribunais de contas, a Polícia Federal, as polícias militares, as polícias civis, os guardas municipais?

## Arborização

O Executivo estadual não gostou da ideia, que é muito comum na Europa e América do Norte, e vetou projeto de lei que propunha a plantação de mudas nativas em áreas públicas. A alegação é que cria despesas e invade competência. Mas o veto foi derrubado.

## Ficha suja

Catarinenses que fizeram carreira e sucesso político em outros Estados também agora estão oficialmente nas listas da corrupção, como os senadores Ivo Cassol (PP-RO), Valdir Raupp (PMDB-RO) e Vanessa Grazziotin (PCdo-B-AM).

## República blumenauense

Se fosse feito um ranking da propina de políticos por município brasileiro, a partir da lista liberada pelo ministro Luiz Fachin, do Supremo Tribunal Federal, Blumenau estaria na dianteira. Estão lá o senador Dalírio Beber e o atual prefeito, Napoleão Bernardes, ambos do PSDB; o deputado federal Décio Lima e a deputada estadual Ana Paula Lima, ambos do PT. Em outras listas comparecem também o deputado estadual Jean Kuhlmann (PSD) e o ex-deputado federal João Pizzolatti (PP). Todos têm em comum o fato de Blumenau ser sua principal base eleitoral. Todos alegam inocência.

## Valores invertidos

A edição do ano passado da campanha Criança Esperança, da Rede Globo, arrecadou R\$ 16,3 milhões, obtida através de doações por telefone. Um valor risível diante de todo o marketing em cima, durante o ano todo. No penúltimo domingo, o programa-lixo da mesma emissora, o "Big Brother Brasil", recebeu 107 milhões de ligações. Cento e sete milhões de brasileiros que se dispuseram a ligar, pagar impostos sobre isso, etc.

## Péssimo exemplo

Porque a população não tolera mais tanta malandragem, várias prefeituras do interior mantiveram normal seu expediente, quinta-feira passada, ao contrário do governo estadual, que preferiu ponto facultativo. Não é difícil se concluir quem ganhou e quem perdeu.



Foto: Reprodução

## O delator

Os vários políticos catarinenses inscritos nas recentes listas da propina da Odebrecht em SC, Rio Grande do Sul e Paraná estão lá, em boa parte, por causa de Valter Luís Arruda Lana, executivo da empresa na região sul do país. Foi ouvido durante horas, em janeiro, pelo juiz auxiliar do falecido ministro Teori Zavaski, o catarinense Márcio Schiefler Fontes. Contou tudo e um pouco mais. O resultado do depoimento é o que estamos começando a ver, ler e ouvir. Começando, apenas.

## Afinidades políticas

Boa parte dos caciques políticos que estão na base de apoio de Raimundo Colombo não sabem porque o governador é quase sempre um dos primeiros a bater palmas para o ministro da Fazenda, Henrique Meirelles. A razão é simples: Meirelles é um dos nomes mais lustrosos filiados ao PSD, e apareceu como o grande responsável pelas "reformas de que o Brasil precisa" no programa nacional do partido no rádio e TV, semana passada.

## E agora?

O diretor da Odebrecht que jogou notáveis personalidades catarinenses no olho do furacão da Operação Lava-Jato, delatou que se reuniu com o secretário estadual da Fazenda, Antônio Gavazzoni, e com o presidente do Tribunal de Contas do Estado, Júlio Garcia, para tratar de diversos assuntos. Se foi só para saber qual o cardápio dos jantares no caro restaurante Toca da Garoupa, logo se saberá. Júlio Garcia será o relator das contas do ano passado do governo estadual. Parecer será emitido em 02 de junho.

## Herança

A Companhia de Desenvolvimento do Estado de SC (Codesc) que finalmente será extinta, é acionista da Invesc, a estatal que tem um passivo de quase R\$ 6,2 bilhões. Perguntar não ofende: com o fim da Codesc, com quem fica a participação acionária nesta, e provavelmente em muitas outras situações?

## Depressão

Organização Mundial da Saúde (OMS): 11,5 milhões de brasileiros sofrem de depressão, o maior índice da América Latina. Informação do IBGE: os Estados que mais concentram adultos com depressão ficam no sul do país. SC está entre os maiores índices com 12,9% ao lado do Rio Grande do Sul (13,2%) e do Paraná (11,7%).

## 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

30,00

POR 3 MESES, NO COMBO MULTI. APÓS, R\$ 39,90/MÊS. PACOTES COMBO MULTI A PARTIR DE R\$ 319,80/MÊS.

+ 15 MIL CONTEÚDOS

WI-FI GRÁTIS

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

Oferta válida até 31/5/2017 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 HDTV. 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 no 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.



## Medo

O medo de bandidos nas estradas federais apavorou os turistas uruguaios que vieram passar a Semana Santa em SC. Como fizeram na vinda, fizeram também no retorno para casa: viajaram em comboio de até 10 veículos, uns protegendo os outros. Não dispensaram sequer a SC-401, entre o Centro e as praias do norte da Ilha de SC.

## Pela janela

Outro caso em que, tudo indica, a constitucionalidade está sendo ignorada: projeto de lei do TJ-SC transforma os cargos de escrivão judicial e secretário do Foro, habilitando os servidores que possuem diploma de curso superior ao cargo de analista administrativo. Com novo salário, sem concurso público?

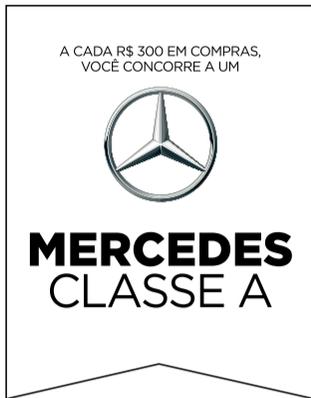
## Se saberá?

As manchetes de dias recentes centraram-se no espantoso desvio de mais de R\$ 300 milhões, de 2007 até agora, feito por dirigentes do Instituto Nacional de Traumatologia e Ortopedia, do Rio de Janeiro. Talvez agora, com delações premiadas, se saiba porque este mesmo instituto, tido como uma referência no Brasil, ofereceu-se para ter uma unidade em SC. Será que se poderá saber, também, os motivos de a proposta nunca ter ido adiante?

A coluna do Raul não acaba aqui! Acesse o QR Code e continue lendo.



BEIRAMAR  
APRESENTA:



MAIS UMA GRANDE  
PROMOÇÃO QUE VAI  
MEXER COM A SUA  
EMOÇÃO.



PROMOÇÃO VÁLIDA DE 03/05/2017 A 30/06/2017  
COMPRAS REALIZADAS AOS **DOMINGOS** =CUPONS EM DOBRO\*

\*Promoção "Acelera Coração" válida de 03/05/2017 a 30/06/2017, em todas as lojas participantes. A apuração será em 30/06/2017 a partir das 19 horas. Certificado de Autorização Caixa nº 6-0658/2017. Troca de cupons até 30/06/2017 às 16 horas. Depósito na urna até 30/06/2017 às 18 horas. O valor das compras de produtos, ou serviços, quando adquiridos nos domingos, serão lançadas pelo valor em dobro. Regulamento completo no site [www.shoppingbeiramar.com.br](http://www.shoppingbeiramar.com.br). O prêmio a ser entregue é o que está descrito no regulamento. Imagens meramente ilustrativas.

**Beiramar**  
O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE

**CIDADE**

# Estacionamento solidário

### Mercurius Shopping promove ações em prol da ABME de Florianópolis

De Redação

**O** Mercurius Shopping promove ações em prol da Associação Brasileira de Melhores Empresas (ABME) de Florianópolis, que tem como objetivo reconhecer e premiar as melhores empresas locais. A iniciativa é realizada em parceria com o Conselho Municipal de Desenvolvimento Econômico e Social (CDES) e o Conselho Municipal de Planejamento Urbano e Territorial (CPUT). A ABME é uma organização não governamental que promove o desenvolvimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking. O objetivo é promover o crescimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking. O objetivo é promover o crescimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking.



De 11 a 13 de maio, o shopping promoverá uma semana solidária, com ações de divulgação, tanto internamente quanto no exterior, sobre a responsabilidade social e trabalho realizado pela ABME, bem como com a disponibilização de prêmios e reconhecimento dentro do estabelecimento.

Uma das principais ações de conscientização é a realização de palestras e workshops para as lojas e funcionários, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking. O objetivo é promover o crescimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking.

Uma das principais ações de conscientização é a realização de palestras e workshops para as lojas e funcionários, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking. O objetivo é promover o crescimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking.

Uma das principais ações de conscientização é a realização de palestras e workshops para as lojas e funcionários, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking. O objetivo é promover o crescimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking.

preço de R\$ 10.000, com o objetivo de apoiar a ABME em suas atividades.

### Intercâmbio na infância

Uma das principais ações de conscientização é a realização de palestras e workshops para as lojas e funcionários, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking. O objetivo é promover o crescimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking.

Uma das principais ações de conscientização é a realização de palestras e workshops para as lojas e funcionários, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking. O objetivo é promover o crescimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking.

**ESPORTE**

# Habilidade e paixão

### Multicampeã para-olímpica e brasileira, atleta notoriamente de treinamento técnico para competições mundial que será realizada nos Estados Unidos

De Redação

**A** atleta brasileira Nicole Librizzi, conhecida mundialmente por suas performances em competições internacionais, está se preparando para a próxima temporada. Ela é uma das melhores atletas do mundo em sua modalidade e tem sido uma das principais representantes do Brasil em eventos internacionais. Nicole Librizzi é uma atleta brasileira conhecida mundialmente por suas performances em competições internacionais. Ela é uma das melhores atletas do mundo em sua modalidade e tem sido uma das principais representantes do Brasil em eventos internacionais.



Principais competições com participação de Nicole Librizzi

- 05/16+ Paul do Castelo Evolucion - Espanha
- 05/16+ Paul do Castelo Mundial - Little Rock, Arkansas
- 05/16+ Paul do Castelo Panamericano - Lima, Peru

Nicole e sua treinador Fabiano (centro), com os proprietários do Better Fit, Simone Delencor e Guilherme Amorim

Uma das principais ações de conscientização é a realização de palestras e workshops para as lojas e funcionários, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking. O objetivo é promover o crescimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking.

Uma das principais ações de conscientização é a realização de palestras e workshops para as lojas e funcionários, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking. O objetivo é promover o crescimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking.

Uma das principais ações de conscientização é a realização de palestras e workshops para as lojas e funcionários, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking. O objetivo é promover o crescimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking.

Uma das principais ações de conscientização é a realização de palestras e workshops para as lojas e funcionários, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking. O objetivo é promover o crescimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking.

### ESPORTE PARA TODA

Uma das principais ações de conscientização é a realização de palestras e workshops para as lojas e funcionários, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking. O objetivo é promover o crescimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking.

Uma das principais ações de conscientização é a realização de palestras e workshops para as lojas e funcionários, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking. O objetivo é promover o crescimento econômico e social por meio de ações de conscientização, capacitação e networking.



## Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

### Na voz do padre

O padre Fábio de Melo gravou a canção "Prece", da cantora e compositora catarinense Lilian. A música está no disco "Clareou", lançado pelo religioso no final de abril. "Prece" também fará parte do novo álbum da catarinense, "Presente".

### Neto americano

Nasceu em Miami o primeiro neto de Sonia e do empresário Fernando Mendonça, o "Debigas". Benjamin chega, naturalmente, com a cidadania americana já assegurada. A mãe, Renata Carrara Mendonça, e o pai, Nibet Deucher Mendonça, estão vivendo nos EUA, onde ele está terminando um curso de logística.

### Marido e mulher

Os advogados Nicoli Moré e Mariano Menegotto, casados no civil desde o último dia 2, farão ainda este mês todo o ritual para celebrar a união. Dia 13, o casal será abençoado na igreja do Coração de Jesus pelo padre Pedro Koehler, que em dezembro completa 57 anos de sacerdócio, e depois receberá convidados, inclusive da Inglaterra e da Eslováquia, na ACM. A lua-de-mel será na Alemanha.

### Saúde na linha

A Prefeitura de Florianópolis está consolidando a parceria com o secretário de Saúde de Porto Alegre, Erno Harzheim, para a criação do programa "Alô Saúde". A ideia é firmar convênio com a capital gaúcha para viabilizar, em versão mais completa, o "Alô Doutor", promessa de campanha do prefeito Gean Loureiro. A iniciativa dará à população acesso telefônico a profissionais para resolver problemas de saúde e receber orientações - além de marcação de consultas, quando necessário.



Foto: Alexandre Santana

**Luxo e tradição: Marília Birck e o médico Oscar Cardoso Dimatos casaram-se ao estilo grego, incluindo quebra de pratos, numa festa que reuniu a nata da sociedade de Florianópolis na ACM**

### Mais duas

Em primeira mão: a W Koerich Imóveis está adotando a praça do Largo Benjamin Constant, também conhecida nos anos 1970 e 1980 como "pracinha do Kiosk". O local fica em área nobre e movimentada da cidade, no início da Avenida Trompowsky. Enquanto isso, estão evoluindo rapidamente as tratativas entre a WOA, também do Grupo Koerich, e a Prefeitura para que a construtora adote a área que era do Exército na Avenida Beira-Mar, esquina com Mauro Ramos. O terreno já foi cedido pela União ao Município, e agora só falta oficializar a parceria público-privada para que uma praça seja construída no local.

### Corações apaixonados

Viúvo há cerca de quatro anos, o vice-governador Eduardo Pinho Moreira acaba de noivar com a advogada Nicole Torret Rocha, filha do desembargador aposentado Eládio Rocha. O namoro vem desde 2015. Próxima etapa será marcar a data do casamento.

### Estragou, pagou

A Secretaria de Mobilidade Urbana acionou a empresa de transporte proprietária do ônibus que destruiu há algumas semanas um abrigo na Avenida Mauro Ramos. O vereador Vanderlei Farias pressionou na Câmara, a estrutura já foi recuperada e agora a Prefeitura quer que os responsáveis paguem o prejuízo. O ônibus levava fiéis da Igreja Universal do Reino de Deus.

### Vantagem estratégica

A loja recém reformada da grife de sapatos, bolsas e acessórios de luxo Jorge Bischoff no Beiramar Shopping é a primeira em Florianópolis com atendimento poliglota, facilitando a comunicação com turistas. A nova dona, Rosana Gavina, domina quatro idiomas estrangeiros: inglês, francês, italiano e espanhol.

### Plantão médico

Uma dica, testada e comprovada, para quem paga plano de saúde Unimed em Florianópolis, especialmente na Ilha: em caso de necessidade, a melhor alternativa é procurar o pronto atendimento 24 horas do Hospital Baía Sul. Na outra opção mais próxima, o Caridade, a espera costuma ser maior porque também são aceitos pacientes do SUS.

### Artesanais no copo

Abre ainda este mês a primeira casa da Rua Bocaiúva especializada em chopes artesanais fabricados na Grande Florianópolis e outras regiões de SC. A "No Name Choperia Bar" chega apostando no conceito que une qualidade de serviço com simplicidade, traduzido para os paladares nas comidinhas de boteco do cardápio. É o primeiro empreendimento de Claudio Luft na cidade após seis anos morando nos EUA, tudo feito em parceria com a mulher e sócia Tainã Fonseca.

Foto: Angelo Santos



**Silvinha Lima e Guilherme Caldeira brindando o outono na Ilha**



## WINE BAR E BISTRÔ

QUARTA À SEXTA  
DAS 18H ÀS 22H

ENOTECA  
FLORIANÓPOLIS

Gastronomia do *chef* francês Charles Bailhes, com assessoria do renomado *chef* Alex Floyd

Rua Hermann Blumenau, 207  
Centro - Florianópolis  
Fone: (48) 3223-1500

# COMUNIQUE-SE

# WhatsApp: se beber, não use!

*Brasileiros estão em segundo lugar no mundo em uso do aplicativo de conversas*

Da redação



**S** seja sincero: você consegue se imaginar por uma semana, ou um dia sequer, sem WhatsApp? É só lembrar das raras, mas marcantes vezes que alguns juízes de primeira instância, impulsivamente, decidiram suspender o serviço por algumas horas. Ou, ainda, quando recentemente o aplicativo apresentou problemas de instabilidade na conexão, e o povo simplesmente pirou... Essa ferramenta instantânea de mensagens já está totalmente incorporada à nossa rotina. Quer você queira ou não. Imagine quantas ligações são poupadas diariamente pelo aplicativo, ou quantas conversas e atualizações deixariam de ser feitas, ou quantas informações relevantes você não receberia, ou quantos relacionamentos jamais existiriam.

O brinquedo de Marc Zuckerberg, adquirido pela bagatela de 22 bilhões de dólares em 2014, já mobiliza diariamente mais de um bilhão de pessoas em todo o mundo. E tem muita gente por aí que não sabe mais viver sem ele. Me inclua nessa. Para desespero das operadoras de telefonia móvel e provedoras de internet – a estimativa é que o WhatsApp já tenha “matado” pelo menos dez milhões de linhas só no Brasil – mais de 100 milhões de pessoas no país estão conectadas agora, nesse minuto, a essa rede social. É, isolado, o aplicativo de mensagens mais utilizado no Brasil. Aliás, somos o segundo maior usuário do mundo, só perdemos para a conectada África do Sul.

O fato é que se o WhatsApp prejudicou o faturamento das operadoras, ele vem também sacudindo a reputação de alguns usuários. Tudo porque muita gente não tem, digamos, a elegância necessária aliada à falta de discernimento sobre o poder de destruição dessa ferramenta. Beber e teclar nessa rede social, por exemplo, pode ser tão ou mais destrutivo quanto dirigir alcoolizado. Isto porque o WhatsApp tem na sua essência a característica de ser multifuncional, isto é, conecta você não só aos seus amigos e familiares, mas

também ao mundo corporativo e acadêmico a que você pertence. Pelo perfil dinâmico que o aplicativo imprime às mensagens, é muito fácil você se confundir e mandar aquela fofoca maldosa que acaba de trocar com as amigas para ninguém menos que a sua chefe, personagem central da história. Ou publicar sem querer no grupo da família o vídeo do namorado te dando boa noite, se é que me entende. Quase todo mundo tem uma história de gafe para contar. E nem sempre elas acabam bem.

Altos executivos e teoricamente habituados a lidar com novas mídias também derrapam feio. O superintendente da Rede TV, por exemplo, Elias Abrão, teve que pedir demissão da emissora depois de publicar partes íntimas da modelo Ju Isen, nos bastidores da gravação de um programa. Pegou tão mal que ele se demitiu publicamente pelo Twitter. Outro caso? Lembra da médica que divulgou dados da ex-primeira dama, Marisa Letícia, enquanto estava internada para tratamento? Também foi avassalador e ela foi demitida no mesmo dia pelo hospital em que trabalhava. O Judiciário também tem estado atento aos casos de trabalhadores que utilizam o aplicativo de forma indevi-

da. Recentemente, a Justiça do Trabalho de Campinas manteve a justa causa a um funcionário por ter realizado comentários pejorativos à empresa em um grupo de WhatsApp.

E há ainda aqueles que não perdem

o emprego, mas perdem os amigos. Há, pelo menos, dois caminhos para isso. O primeiro é ser chato. Afinal, quem tem resiliência suficiente para aguentar aquele colega que manda vídeos eróticos, machistas ou infames a cada duas horas para você? Ou mesmo aquela prima distante que te pergunta por Whats as coisas mais esdrúxulas e desnecessárias, consumindo seu rico tempo virtual disponível? Então, meu caro, repense seu comportamento e veja se você não está se tornando aquele chato inconveniente que ninguém quer ter no menu de conversas. O segundo caminho para perder os amigos é dizer o que não deveria ser dito, não naquela hora, não daquela forma. O aplicativo não combina em nada com quem é impulsivo. Escreveu, enviou, não tem como voltar atrás. Não por enquanto, pelo menos. Isto porque a equipe de Zuckerberg anda trabalhando há meses nessa solução e deve lançá-la em breve. Tudo em nome da continuidade do planeta e da relativa paz mundial.

Para não arranhar sua reputação, veja como evitar algumas armadilhas:

## DICAS

• **Errar na hora de escolher a foto de perfil:** Lembre-se que ela será vista por todos e não só pelos amigos. Nada de sensualizar ou revelar aquela tatuagem até então secreta.

• **Pesar a mão nos “emojis”:** Nem todo mundo entende todos os gestos e intenções daqueles desenhinhos lindinhos. Use com moderação e, de preferência, coloque alguma palavra compreensível entre eles.

• **Confundir o destinatário:** Depois não adianta chorar ou pedir desculpas. Foi, tá feito. Releia o texto e cheque para quem está indo a mensagem antes de dar o “enter”.

• **Visualizar e não responder:** Não quer ou não tem o que responder na hora? Deixe pelo menos um “ok” e diga que o fará depois. Do contrário, as interpretações para isso podem ser muitas.

• **Mandar frases de autoajuda,** desabafos políticos ou piadas de mau gosto: Certifique-se de que você será bem aceito. Em geral, é melhor evitar os três casos em ambientes corporativos.

• **Errar no horário:** Enviar mensagens ordenando atribuições a subordinados nas madrugadas e fins de semana pode gerar um barulho danado. Além de não trazer efeito produtivo algum.

• **Esquecer o português:** Não é porque o aplicativo é amigável para conver-

sas rápidas e informais que você deve esquecer das boas regras da sua língua materna. Assim como o conteúdo, o idioma precisa ser preservado.

• **Não pedir autorização:** Se você tem o contato da pessoa no seu celular, não significa que você pode sair por aí criando grupos e a incluindo em todos. Convém perguntar antes, sempre.

• **Compartilhar contatos:** Tem sempre gente pedindo contato de alguém. E não é porque você descolou o celular do Obama que tem que ficar compartilhando por aí. Preserve sua fonte e mantenha a discrição.

• **Exagerar na dose:** Pra que um texto tãããã longo? WhatsApp pede mensagens curtas. Não se passe ou correrá o risco de ninguém ler o que você mandou. O mesmo vale para os áudios intermináveis.

• **Fugir do foco** – Seja fiel ao tema para o qual aquele grupo foi criado. Se a motivação inicial foi juntar o pessoal da corrida e trocar experiências sobre treinos, pra que mandar a tabela do Brasileiro ou os novos horários da missa na Capela do Menino Jesus?

A ferramenta do Mark é boa. Basta usar com moderação. E se beber, desligue o celular!

Presente em todas as plataformas



Mais dinâmico, + responsivo!!!

FaceBook 6.284

Acessos ao site [www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br) 6.394



**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 MAIO DE 2017

## ESPECIALIDADES DO CHEF

*O Benedito Ristobaretto foca em almoço executivo*

• Página G3

Foto: Mariana Boro

*Ambiente oferece gastronomia requintada com harmonização de vinhos*

VINHOS FINOS  
Safrá excepcional

• Página G5



*Região serrana produz 1,4 milhão de garrafas por ano*



## # SABORES DA

## Por André Vasconcelos

André Vasconcelos é cozinheiro autodidata e culinária 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)



## Que cheiro é esse?

**L**i em uma revista “científica”, na sala de espera de um consultório como tantos, uma pesquisa que afirma que não temos memória olfativa. Depois de tentar digerir essa afirmação absurda, concluí que provavelmente essa pesquisa foi obra de um desses pesquisadores que pesquisam tanto, tantas coisas, e tantas sem tanta importância, ou importância nenhuma, que poderiam pesquisar porque se pesquisa tantos assuntos sem importância! Não temos memória olfativa, diz a pesquisa!

Lamento por esses pesquisadores que não se emocionam com as lembranças trazidas pelo aroma doce do bolo de fubá saindo do forno ou o cheiro de canela no bolinho de chuva que nos remete às tardes chuvosas na casa da vó em uma infância que há muito se foi. E, ao degustarmos

um vinho, não é através de recordações olfativas que encontramos os aromas ou os bouquets mais complexos? Concordo que alguns comentários chegam ao extremo, beirando o ridículo, como um publicado em uma obra especializada onde o sommelier “encontrou” em um vinho raro o aroma “do couro da bolsa de Marco Polo na volta da China!” Marco Polo voltou da China por volta do ano 1300!

E a tal bolsa de couro devia estar podre... ou o vinho estava! Isso não é memória olfativa, isso só pode ser efeito de alguma droga pesada! Segundo a engenheira química Sônia Corraza, o olfato é o único sentido que não passa pelo crivo da censura, pois antes de chegar ao cérebro vira impulsos elétricos, como um choque, e essa interpretação das substâncias aromáticas está liga-



larado de um lençol recém trocado... o nariz é parte da memória.

Em A Fisiologia do Gosto, de Brillat-Savarin, livro considerado por muitos como a certidão de nascimento da gastronomia, o olfato é citado como sensor imprescindível para apreciar sabores. Para esse gastrônomo e epicurista, o olfato e o paladar formam um único sentido,

onde a boca é o laboratório e o nariz, a chaminé. É pelo cheiro que somos seduzidos a provar ou desistir de um prato!

É de tanta importância que aquela cozinha desenhada por Herve This, e praticada por Ferran Adrià e seus discípulos, criou um novo profissional para executá-la com mais alma: o perfumista culinário. É o caso do biólogo Frances Yves Dubus, que desenvolveu em laboratório perfumes culinários.

da à experiência pessoal, que pode causar saudosismo e emoção, pois “a sensação olfativa está ligada à emotiva”, diz a pesquisadora. Ela é autora de “Aromacologia – uma ciência de muitos cheiros” e, para mim, traz uma colocação muito mais lógica que a afirmação feita pelos pesquisadores ingleses sem nariz e sem emoção. A memória olfativa é infalível em seus registros gastronômicos e emocionais: do café fresquinho ao cheirinho no pescoço do bebê, do bacon refogando alho e cebola à colônia suave que aromatizou o primeiro beijo, da canja de galinha ao perfume enso-

Está curtindo a coluna? Então continue lendo acessando o QR Code!



## 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)

Você segue tendências?  
O mercado do vinho sim

**L**embro que, há cerca de 10 anos atrás, no auge da “Parkerização” dos vinhos, quando todo vinho tinha que ter muita madeira nova, uma fruta super extraída e álcool acima de 14%. Tanto que alguns consumidores começaram a propagar a falsa informação de que vinho bom precisa ter álcool acima de 13,5%. Besteira! Época do auge dos super Malbecs, dos grandes Bordeaux, dos opulentos vinhos californianos e, até mesmo, da mudança de filosofia de produção em diversos locais que sempre produziram vinhos delicados e frescos. Tudo era feito pra aportar cor, estrutura e notas amadeiradas

nos vinhos. Um grande exemplo foi a famosa região de Bordeaux e seus principais vinhos que, na década de 1980 tinham entre 11,5% e 12,5% de álcool, enquanto alguns rótulos da safra 2009 ostentavam 14%.

Não se sabe o que veio antes, se a vontade de beber vinhos mais leves ou se vinhos mais leves entraram goela abaixo e viraram a nova sensação. Mas, o fato é que algumas das grandes – e mais famosas – regiões vinícolas do mundo produzem “vinhos de chuva”, ou seja, têm a característica de ter um clima não desértico como Mendoza, por exemplo. As chuvas e o clima mais ameno ajudam a manter frescor, acidez, manter o



álcool a níveis normais e produzir vinhos que podemos dizer “de terroir”. Esse fato se juntou à crítica ferrenha à padronização dos vinhos, que ficaram parecidos entre si, mesmo produzidos em lugares bem diferentes no mundo, e a produção em massa dos vinhos chamados “modernos”. Alguns críticos e sommeliers influentes começaram a redescobrir ou apenas a falar mais sobre os vinhos frescos de cada local. Produtores começaram a respeitar mais a natureza e o que ela realmente passa e, até mesmo produtores de locais em que a maturação é facilmente alcançada,

começaram a se aventurar em locais mais longínquos e difíceis para os seus padrões. Um grande exemplo disso é a descoberta dos vales mais ao sul de Mendoza, como Vale de Uco, e a parte sul e também litorânea do Chile. Muitos críticos e sommeliers, me incluindo, que não conseguiam mais beber uma taça daquele conhecido Malbec pesado e até enjoativo, hoje reconhecem o “renascimento” do vinho argentino nas mãos desses produtores que se aventuraram nas partes mais frias de Mendoza, como os irmãos Michelin.

Não custa lembrar que alguns dos grandes vinhos nacionais saem do gelado Planalto Catarinense ou da úmida Serra Gaúcha, e que uvas como a Pinot Noir, considerada por muitos como a mais elegante e expressiva, se dão bem em climas “complicados” ...

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna.



## # PERFIL

# Bendito Benedito

*Chef renomado, Helton Costa reinaugura restaurante com oferta variada de sabores*

Da redação

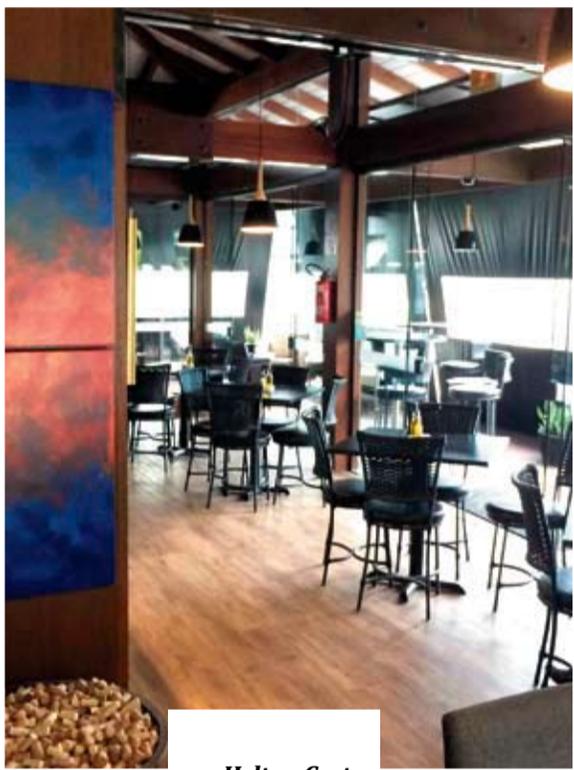
O menino nascido e criado num ambiente cercado pelos banquetes e almoços típicos de domingo que a mãe, confeitadora de profissão, cozinhava para a família e amigos, agora abre seu restaurante em Florianópolis. A cozinha que durante a infância era a “sala de estar” transformou-se na grande paixão do chef natural de São Paulo, Helton Costa, que iniciou seus estudos na área gastronômica aos 20 anos. No final do mês de abril, ele reinaugurou o Benedito Ristobaretto, espaço aconchegante e charmoso que oferece gastronomia requintada com harmonização de vinhos.

Helton Costa iniciou seus estudos na área gastronômica há 28 anos, na faculdade Senac Águas de São Pedro, em São Paulo. “Depois disso, eu fiz uma pós graduação na França e acabei estagiando pelas principais capitais gastronômicas da Europa”, conta o chef que trabalhou em estabelecimentos de São Paulo e anos mais tarde veio se firmar na Ilha da Magia. Aos 48 anos e depois de uma temporada na Cantina Sangiovese, o chef mudou-se para o shopping Casa&Design, na SC-401, com a proposta de criar um espaço democrático. “As pessoas podem tomar desde um belo cappuccino com um doce artesanal até uma massa caseira com uma taça de vinho. Tudo ao mesmo tempo. Nós temos uma variedade de pratos”, explica.

Para ele, é um desafio ser empreendedor na área de gastronomia, mas com o foco em nichos pouco explorados ele segue prosperando. “Eu desconheço outro Ristobaretto. A princípio, acredito que o meu seja o primeiro da cidade”, revela o chef. Ristobaretto é um termo italiano que significa restaurante bar. Além disso, os almoços executivos e o menu do chef são os diferenciais do restaurante, que possui sempre ingredientes frescos e sugestões de entrada e prato principal. O espaço também oferece happy hour com carta de vinho generosa.

## DA COZINHA PARA A COZINHA

Quando não está na cozinha do restaurante, Helton está na cozinha de casa, preparando aperitivos e refeições para os amigos. “Minha vida é cozinha ou cozinha”, brinca. “Eu gosto muito de esporte, faço academia, gosto de praia, mas o meu passatempo preferido é cozinhar para os amigos”, acrescenta o proprietário que possui no currículo alguns campeonatos como “Chef do Ano”, pela Revista Veja Comer e Beber SC e o prêmio nacional Dólmã como “Melhor chef de SC”.



**Helton Costa é responsável por espaço que reúne restaurante e bar no mesmo espaço, oferecendo desde almoço executivo e menu exclusivo até café com doce artesanal e happy hour**

Fotos: Mariana Boro



**Agrado aos sentidos: o prato Sinfonia de Frutos do Mar, um mix de ostra, vieira, marisco, camarão e polvo é servido sob encomenda**

## SERVIÇO:

### O Benedito Ristobaretto

Rodovia José Carlos Daux (SC-401) - 4850, Saco Grande - interior do Shopping Casa&Design Fone: 3371-1300

**Horário de atendimento:** de segunda à quinta-feira das 9h às 19h; sexta-feira das 9h às 23h e sábado das 10h às 23h. Sempre com o menu do chef. O almoço completo é servido até às 17h.

### Mais informações:

facebook.com/obeneditoristobaretto

# Para toda a família

*Evento terá atividades gratuitas em comemoração ao Dia das Mães no Centro Histórico da Capital*

Da redação

**G**astronomia diversificada, atividades de artesanato, corte de cabelo feminino e masculino e barbearia, apresentações culturais, espaço kids, música ao vivo, exposição do Mercadinho Tiradentes, além de um espaço exclusivo para avaliação da saúde de cães e gatos fazem parte da extensa programação da Feira Semanal Permanente Viva a Cidade para celebrar o Dia das Mães. O evento acontecerá neste sábado, 13 de maio, que antecede a data comemorativa, das 9h às 16h, no Centro Histórico de Florianópolis e entorno da Praça XV de Novembro.

Além de garantir um cardápio diferenciado, 10% do valor bruto comercializado nos Food Trucks serão revertidos

**Parte do valor comercializado nos Food Trucks será revertido para compra de produtos de higiene e limpeza para a instituição Nosso Lar - Centro de Apoio ao Paciente com Câncer**



para compra de produtos de higiene e limpeza para a instituição Nosso Lar - Centro de Apoio ao Paciente com Câncer, localizado no Ribeirão da Ilha. Segundo Elza Beling, coordenadora do Núcleo dos Food Trucks, a ação

do grupo é para despertar o espírito solidário. “É uma causa nobre em que os truckeiros estão empenhados. Qualquer produto adquirido neste dia beneficiará centenas de pessoas que necessitam de ajuda e amparo da instituição.

As exposições de antiguidades e artesanato ficarão no entorno das ruas Saldanha Marinho, Nunes Machado, Travesa Ratcliff, Antônio Luz, João Pinto, Tiradentes e Victor Meirelles. As atividades gratuitas como corte de cabelo, barbearia, espaço kids, apresentações culturais, música ao vivo, espaço exclusivo para cães e gatos e a praça de alimentação ficarão concentradas na Praça Fernando Machado. “Com participação dos Núcleos dos Food Trucks e de Beleza e Estética da CDL de Florianópolis, a feira ganhou uma programação diferenciada e repleta de atrações para toda a família”, complementa Beling.

## IDENTIDADE PRÓPRIA

Esta será a segunda vez que os comerciantes participam do Mercadinho Tiradentes, que é uma parceria com o Projeto Viva a Cidade. O objetivo é divulgar criadores nas áreas de artesanato urbano, gastronomia, música e artes. Para participar, as marcas precisam ter identidade própria e todo o processo criativo concebido por cada um dos criadores.

## GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto



### Malbec Day

O Malbec Day, evento realizado pelo Consulado Geral da Argentina no espaço de eventos Pier 54, contou com inúmeros apreciadores da casta. Na foto o produtor Maximiliano Vallés, da vinícola Abejorro, apresenta um elegante malbec à sommelier paulistana Fernanda Tojo.

### Malbec Day I

Além dos mais diversos produtores argentinos de vinhos da casta malbec que vieram prestigiar o evento em Florianópolis, as lojas Decanter e Santa Adega, localizadas aqui na cidade, também trouxeram seu estoque de malbecs para degustação.

### Café

Vindo diretamente do nosso maior porto exportador de café, o santista Márcio Fuschini montou seu pequeno Armazém de Café ao lado do Direto do Campo, no Saco dos Limões. O interessante do novo local é a manipulação, já que os cafés gourmet e tradicionais (100% arábica), são torrados artesanalmente e moídos na hora, na frente do cliente.



### Malbec Day II

O evento também apresentou algumas pequenas iguarias do país vizinho. Entre as locais, mas com knowhow argentino, está a marca Las Merceditas. São deliciosas empanadas produzidas na Pedra Branca, em Palhoça, tal qual lá na Argentina.



### Feijoada do Maria do Mar abre temporada

Realizada há mais de 30 anos, a tradicional feijoada do Hotel Maria do Mar, no bairro João Paulo, abre a temporada de 2017 no próximo sábado, dia 13 de maio. O prato será servido todos os sábados, das 12h às 16h, até o final do mês de agosto. Além dos aperitivos, como caldo e bolinhos de feijão, pinhão, pipoca, amendoim, as famosas batidas de coco e maracujá, entre outros, dos 15 acompanhamentos e os 23 tipos de sobremesa, este ano ainda tem novidade: o bufê contará ainda com postas de tainha frita.

### Destaque digital

O post com o filme do novíssimo “The Wine Pub” foi destaque nas mídias sociais do Imagem da Ilha. Com imagens e edição de Bernardo Soares, a publicação teve mais de 14 mil pessoas alcançadas, com cerca de 4 mil visualizações no Facebook e site do jornal.

### Reconhecimento

Vinícolas catarinenses de altitude foram citadas pelo jornal Valor Econômico. Em matéria de página inteira, na edição da última sexta-feira de abril, foi destacado o pioneirismo do saudoso Dilor de Freitas e sua Villa Francioni, assim como a continuidade e a evolução da vinícola com os atuais gestores, tendo à frente a filha Daniela. As vinícolas Abreu Garcia, Monte Agudo e Leone Di Veneza também foram citadas pela excelência de seus produtos.

## # ECONOMIA

## SC na rota do vinho

*Vendas da vitivinicultura catarinense de altitude está consolidada e cresce 15% ao ano*

Da redação

No final dos anos 1990, alguns produtores começaram a plantar uvas viníferas na serra catarinense, região até então sem tradição na área. Quinze anos após a primeira safra e incentivados pelas pesquisas científicas, estes vitivinicultores agora estão consolidados e possuem um crescimento de vendas de 15% ao ano. O epicentro da atividade é o município de São Joaquim, que fica a 230 quilômetros da capital catarinense e a 1.360 metros de altitude. Na serra e no Meio-Oeste catarinense, há 35 vinícolas, das quais 20 produzem 160 rótulos de vinhos finos.

Esse crescimento chama a atenção de apreciadores da bebida em outras regiões do Brasil e do mundo, que lançam seus olhares a esse mercado em Santa Catarina. Recentemente, o jornal de veiculação nacional Valor Econômico divulgou alguns dados em matéria especial sobre a produção de vinhos aqui no Estado.

São 1,4 milhão de garrafas por ano, que rendem um faturamento estimado em R\$ 150 milhões. "Vamos ter vinhos muito bons", afirma Vinicius Caliarri, gerente de pesquisa da estação experimental da Epagri no município de Videira e coordenador da Câmara Setorial da Uva e do Vinho de SC, destacando a safra deste ano. De acordo com ele, serão 1,6 milhão de quilos de uva colhidos, 30% a mais que em 2016, quando ocorreu uma geada tardia. Embora o tamanho das vinícolas catarinenses seja relativa-

**A 4ª Vindima de Altitude aconteceu em março deste ano, em São Joaquim, e teve participação de 55 mil pessoas**



mente pequeno – em média sete hectares –, o investimento não é nada desprezível. Cada hectare demanda em torno de R\$ 70 mil apenas com a preparação do vinhedo.

Os especialistas ensinam que a arte de fazer vinhos finos requer sensibilidade, conhecimento e tecnologia. Ou-

tros ingredientes-chave são paciência e algum capital para investir, pois a qualidade da bebida se constrói aos poucos e o negócio tem retorno demorado. Nada disso se sustenta sem um bom "terroir", o conjunto de fatores ambientais que influenciam as características dos vinhedos, como solo, clima, chuvas e relevo.

Foto: Bruno Rosa

## ROTEIROS DE ENOTURISMO

Depois do desafio inicial de montar seus negócios, os produtores buscam abrir mercados e fomentar roteiros regulares de enoturismo. Nisso, são favorecidos pela paisagem deslumbrante da Serra Geral, com seus campos, nascentes e florestas de araucária, mas ainda precisam superar as lacunas em hospedagem, gastronomia e transportes.

O proprietário da Vinícola Villaggio Grandio, Guilherme Grandio conta que já fez vendas para os Estados Unidos e está abrindo novos mercados na Europa e África. A empresa dele e de outros empreendedores vão literalmente colher os frutos do trabalho realizado nos anos 1980 pela Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de SC, então denominada Acaresc), que plantou diversas variedades de uva em estações experimentais. Os pesquisadores constataram que a região de São Joaquim, com altitudes entre 900 e 1,3 mil metros, verões frescos e invernos gelados, produz colheitas tardias excelentes.

**Com informações de Dauro Veras/Valor Econômico**



**Alguns destaques catarinenses são os vinhos de uvas Chardonnay e Sauvignon Blanc e vinhos rosés que estão acima da média nacional**

# DEGUSTAÇÃO

# Um convite especial

*Decanter apresenta novo cardápio de seu wine bar e bistrô*

*Ceres Azevedo*

O cardápio do wine bar e bistrô da Decanter está de cara nova. Com a recente contratação da assessoria do chef Alex Floyd, a gastronomia está surpreendendo com

seus novos pratos. Aqui em Florianópolis as panelas estão sob o comando das mãos e da criatividade do chef francês Charles Bailhes que, junto com o olhar atento de Alex Floyd, elabora pratos com sabores delicados em harmonia com o vinho, a música e o ambiente acolhedor.

Em noite de degustação, fui recebida com as deliciosas novidades do cardápio. Já na chegada um brinde com o espumante Lírica (Cave Hermann, Brasil) abriu o caminho para a degustação dos pratos. O primeiro a ser servido foi um dueto de bruschettas Caprese e Shiitake. Perfeitas na apresentação e no sabor e em harmonia com o espumante Lírica.



Na sequência fui surpreendida por um Velouté de abóbora. Imperdível para estas noites de outono, o aveludado creme de abóbora com delicado sabor de laranja e pequenos camarões nos encantou pela suavidade dos sabores e harmonizou com o frescor do Chardonnay Aventura (Caliterra, Chile).



Assistindo à montagem dos pratos e admirando a maestria dos chefs, eis que chegou a hora do super "Steak Sandwich Decanter". À primeira vista parecia que eu não ia dar conta, mas a maciez do filé mignon, em harmonia com um rellish de tomate cereja picante e a maionese de mostarda Dijon, entre as fatias de pão Ciabatta, surpreenderam.

Entre uma garfada e outra o sanduíche já nem parecia tão grande. A harmonização foi feita com o tinto Tempranillo Marques de Toledo Crianza (Espanha).



O chef francês Charles Bailhes (E) e Alex Floyd em sintonia na cozinha



Para finalizar, a suavidade de um perfeito Crème Brûlée. A deliciosa sobremesa foi servida com compota de morango e limão. O doce do creme, a casquinha de açúcar queimado (no ponto certo) e o azedinho do limão na compota de morango, fecharam com "chave de ouro" a noite de degustação. Ah, faltou falar do vinho de sobremesa, Alambre Moscatel de Setúbal (Portugal), macio e elegante, fez a harmonia perfeita com o Crème Brûlée.

E então, ficou com água na boca? Vale a pena conferir! Um brinde a todos e muito sucesso ao novo cardápio.

**AJUDE  
A APAE.**

**18  
MAIO**



**CONEXÕES  
SOCIAIS  
BEIRAMAR**



# ESTACIONAMENTO SOLIDÁRIO



AJUDE A APAE A SEGUIR EM FRENTE.

**VOCE  
JA PODE  
DOAR**

A PARTIR DE  
**13/05**

**NOS GUICHÊS DA APAE**

PISO L1 - BALCÃO DE INFORMAÇÕES  
PISO L3 - PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO  
PISO L4 - ACADEMIA F.SCHERER



No próximo dia **18 de maio**, toda a renda do estacionamento do Beiramar Shopping será doada à APAE de Florianópolis, que hoje atende nada menos que 560 alunos. Estaremos esperando você com várias atrações para tornar esse evento ainda mais marcante. A sua contribuição é a sua presença. **Estacionamento solidário. É assim que a APAE segue em frente.**



**Beiramar**

O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE

## # CULINÁRIA

# Delícia artesanal

*Hambúrguer se reinventa e vira aliado de estabelecimentos especializados em Florianópolis*

Daniela de La Rocque

O imigrante alemão aguardava dentro do navio com destino aos Estados Unidos ancorado no porto de Hamburgo, na Alemanha. Enquanto esperava, alimentava-se da iguaria feita de carne moída e condimentos e talvez não imaginasse que séculos mais tarde, seu lanche improvisado se transformasse num sucesso internacional. O hambúrguer passou de alimento de baixa categoria a prato de cadeias de fast food e, no século XXI, tornou-se refeição da alta gastronomia. Com os novos chefs, ele ganhou receitas elaboradas com ingredientes requintados e virou hambúrguer gourmet.

Impulsionadas pelo sucesso de estabelecimentos especializados em um só produto, as hamburguerias vivem um momento de acelerada expansão. Só em São Paulo o segmento registrou alta de mais de 500% na última década, de acordo com levantamento da Consultoria Instituto Gastronomia divulgado em 2014. O crescimento também pode ser explicado pelo mercado de food trucks, que tem criado tendências e levado as pessoas a apreciarem lanches com toques mais refinados. Pensando neste novo conceito de hambúrguer artesanal, a ideia desembarcou em Florianópolis em 2013.

O restaurante pioneiro foi o Gourmet Burger Market, que surgiu com a missão de dar um toque gourmet ao sanduíche de cada dia. Chef de cozinha, Lucas Faust Ramos conta que a ideia surgiu há cinco anos, quando ele e o sócio se uniram para abrir o restaurante "Aproveitamos a oportunidade de sermos os primeiros a se lançar no mercado quando vimos que não havia nenhuma outra casa com esta proposta na região". Agora, com um terceiro sócio no negócio, Ramos conta que o motivo do sucesso do estabelecimento são as receitas ino-

**Restaurante Ponta D'Agulha oferece a "Quinta do Hambúrguer".**



#### ACERTE O PONTO DA CARNE:

Escolher a carne ideal para fazer um hambúrguer ou acertar o ponto são alguns dos desafios daqueles que gostam de preparar o prato em casa. A carne deve estar fresca e ser de boa procedência. A gordura é muito importante para dar liga entre as carnes e deixá-la macia. O ponto da carne vai de acordo com o gosto de cada um. Seguindo a regra básica: mal passado (1'30" de cada lado), ao ponto (2' de cada lado), ao ponto para bem passado (3'30") e bem passado (4' a 5' de cada lado). A dica é que ela fique bem passada por fora e suculenta e bem rosada por dentro. O ideal é comprar e moer a carne um pouquinho antes de preparar o hambúrguer.

vadoras e originais, sempre preparadas com os melhores ingredientes do mercado.

"O ambiente aconchegante e moderno é ideal para passar bons momentos a dois, com a família ou os amigos. Lugar certo para gente igual a nós três aqui: apaixonados por hambúrguer", brinca. O hambúrguer é sempre fresco e nunca congelado. "E nada de chapa. Grelhado como deve ser", destaca Ramos. Na casa, são vendidas cerca de duas mil unidades por mês e cada prato possui uma combinação de ingredientes perfeitamente harmonizada. Depois do Gourmet Burger Market, a "moda" dos hambúrgueres só cresceu na Ilha da Magia.

Um outro exemplo de sucesso é o Soul Gourmet, inaugurado há quatro anos. Amigos desde a infância, os gaú-

chos Bernardo Faria, Lukas Cinel e Adriano Faria já eram mestres na arte de preparar lanches em casa para os amigos e, com o boom das hamburguerias artesanais, resolveram profissionalizar o negócio. Lukas, que é administrador, viu a oportunidade de montar um restaurante ao lado de um posto de gasolina na Avenida Madre Benvenuta, no bairro Santa Mônica, e chamou os irmãos Faria.

Eles começaram fazendo hambúrguer e espetinhos, mas o sucesso dos hambúrgueres foi tanto que eles passaram a focar somente neles. Atualmente, Soul Gourmet é o ponto de encontro de jovens e famílias. O local está sempre cheio. O sanduíche tradicional, o cheeseburger duplo é o mais pedido. "Sou muito grato pelo sucesso e reconhecimento do restaurante. Mesmo com a grande concorrência que existe no mercado, a clientela continua sendo fiel e só aumenta a cada dia", comemora Lukas.

#### PROPOSTAS DIFERENCIADAS

O jovem empreendedor Endril Pinheiro tinha muita vontade de ter seu próprio estabelecimento e aproveitou o

momento de crise para pesquisar sobre o negócio de food trucks. Percebeu que o investimento não era tão alto e apostou. "Juntei o prazer pela cozinha com o anseio de ser meu próprio chefe", brinca. O Best Bi-

**O Burger Blumenau, do Gourmet Burger Market, é feito com hambúrguer de picanha e linguiça blumenau aromatizados com páprica, queijo fresco, molho honey mustard, cebola críspy, tomate**



truck itinerante, mas agora está estacionado num food park do Itacorubi. O diferencial do prato, para Pinheiro, está no próprio hambúrguer e na maionese, ambos feitos por ele.

A "Quinta do Hambúrguer" da Costelaria Ponta d'Agulha também atrai famílias e amigos para desfrutar de um delicioso hambúrguer de costela. O proprietário, Renato Araújo, abriu o estabelecimento há sete anos e atualmente está inaugurando a terceira unidade, no Novo Campeche. Nas quintas-feiras, o hambúrguer de costela é o carro chefe do restaurante, onde são vendidos em média 35 lanches. O diferencial para Araújo é a boa carne, o pão que foi desenvolvido em parceria com o Café François e a maionese. "Agregamos alguma coisinha: cebola caramelizada, um bom barbecue

## # 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!

## MOQUECA MISTA

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](http://www.facebook.com/IguariasCozinhado)



## 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 variados pratos quentes e saladas, incluindo também opções vegetarianas. Aos sábados, a partir das 11h30 até às 15h, é servida a deliciosa **feijoada do Armazém**, acompanhada de arroz, farofa, banana, laranja e couve (R\$ 29 a porção individual); e a caipirinha em dobro (R\$ 15). Conheça o espaço. Você vai gostar! Aberto de segunda a sexta-feira, das 9h às 20h; aos sábados, das 9h às 16h.

Curta a página do Armazém no Facebook:  
[facebook.com/armazemfloripa](https://facebook.com/armazemfloripa).

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



## POLVO DO TIO CELINO

Um dos sucessos do 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](http://www.antoniosrestaurante.com.br)



# SANTA CATARINA.

## Um Estado que atrai negócios e gera empregos.

**Juro Zero.**

Oferece crédito aos microempreendedores individuais.

**R\$ 180 MILHÕES A 63 MIL PESSOAS.**

**PRODEC.**

Fortalece e gera novos empregos nas grandes indústrias.

**9.000 EMPREGOS DIRETOS E INDIRETOS.**

**Geração Tec.**

Capacita profissionais para a área da tecnologia.

**6.800 ALUNOS E 4.700 EMPREGOS.**

**Sinapse da Inovação.**

Transforma boas ideias em negócios de sucesso.

**300 EMPRESAS E 1.200 EMPREGOS.**

**Jucesc Simplifica.**

Agiliza a abertura de empresas no Estado.

**3.800 NEGÓCIOS BENEFICIADOS.**



Santa Catarina tem muito do que se orgulhar. Somos um dos Estados que mais geram novos postos de trabalho no país. Acesse [desenvolvesc.com.br](http://desenvolvesc.com.br) e conheça mais sobre os programas que estão ajudando a fortalecer a nossa economia.



**GOVERNO DE SANTA CATARINA**

Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico Sustentável



KP  
K-PLATZ  
CENTER

# DECORADOS

Visite 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



eStúdios

- 80 m<sup>2</sup> a 109 m<sup>2</sup>  
de área total
- Ático com área de  
lazer com vista  
para o mar

STUDIO  
K-PLATZ



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

AVENIDA PRESIDENTE KENNEDY, 606  
CAMPINAS - SÃO JOSÉ/SC

[WKOERICHMOVEIS.COM.BR](http://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