

JORNAL

# images<sup>®</sup>

DA ILHA

*guia*  
**Gastronômico**

**FESTA JUNINA**  
Delícias do arraiaá

• Página G5



*Prepare comidas típicas da época*

# DESAFIOS POR AMOR

*Casais compartilham suas experiências  
namorando à distância*

• Página 5

*Querer  
estar junto  
fisicamente  
e não poder  
foi difícil para  
Cristiane e  
Danilo, mas hoje  
a situação é  
outra*

## # Carta ao Leitor # AGENDA

Apesar de praticamente 15 dias de chuva ininterrupta, tivemos em nosso estado relativamente poucas tragédias. No entanto, um grande acidente assustou os florianopolitanos: o rompimento da adutora que recebe água do Rio Pilões. Ficar sem água em casa é crítico, no entanto, com um pouco de parcimônia e bom senso, esse bem tão precioso poderia não ter faltado nas torneiras.

O *Imagem da Ilha* acompanhou todo o processo de recuperação da adutora e informou sobre a evolução do conserto no Facebook e no blog. Se você não foi informado cadastre-se em nosso site [www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br) para receber as newsletters semanais. Agora, com uma matéria nesta edição, lançamos um desafio. Seus hábitos ajudam a economizar água? Seria a hora de revê-los? Confira na matéria da página 3.

Com o mês de Junho chega a felicidade de muitos casais, e dos restaurantes: o Dia dos Namorados é nossa pauta do mês. Com um detalhe, fomos atrás de namoros à distância. Laços que sobrevivem e se fortalecem com essa adversidade.

E no Guia Gastronômico temos a solução para quem prefere ficar em casa. Nossa colunista, blogueira e gourmandise Ceres Azevedo dá dicas para ficar no aconchego do lar e ensina a preparar deliciosos quitutes no dia 12.

Uma ótima leitura!

**Hermann Byron**



• shows

## O Rappa

A banda O Rappa apresenta o show da turnê do mais recente DVD Acústico Oficina Francisco Brennand. Com 24 anos de história, o grupo anunciou no início de maio que fará uma pausa na carreira, sem previsão de volta, mas confirmou que vai cumprir a agenda de shows programados até fevereiro de 2018. Dia 14/06, a partir das 1h30, no Centro de Eventos Petry. Mais informações: [www.cepetry.com.br](http://www.cepetry.com.br).

## Palavra em Movimento

A poesia é amplificada em suas dimensões semânticas, sonoras e visuais; sai do livro convencional e é explorada em diferentes suportes e sentidos. Essas são características que descrevem a produção do artista Arnaldo Antunes na exposição Palavra em Movimento, com a curadoria de Daniel Rangel. O trabalho reúne caligrafias, colagens, instalações e objetos poéticos, além de adesivos, banners, áudios e vídeos de trabalhos realizados nos últimos trinta anos. É uma síntese da trajetória do artista vanguardista no circuito das artes visuais contemporâneas. Até 03/07, de terça a domingo, das 10h às 21h, no Museu de Arte de Santa Catarina (MASC). A entrada é gratuita. Mais informações: [www.masc.sc.gov.br](http://www.masc.sc.gov.br).

• exposição



• palestra



## Mudando o Mundo pela Alimentação

A palestra "Mudando o Mundo pela Alimentação", com Bela Gil, irá explorar a nutrição integrativa e as mudanças que cada um pode realizar em si e no mundo através de uma alimentação mais consciente, proporcionando bem-estar e uma melhor qualidade de vida. Dia 13/06, às 20h, no Teatro Gov. Pedro Ivo. Mais informações: [www.brunabuatiimpredutora.com.br](http://www.brunabuatiimpredutora.com.br).

## Nenhum de Nós

O espetáculo "Acústico 1 + 2 = 30", da banda Nenhum de Nós é uma referência à trajetória de três décadas e aos dois discos desplugados que o grupo lançou. No palco estarão Thedy Corrêa (voz e violão), Veco Marques (violões), Carlos Stein (violões), Sady Homrich (bateria) e João Vicenti (piano e acordeão). No baixo, Estevão Camargo acompanha a banda como músico convidado. Dia 16/06, às 21h, no Teatro Ademir Rosa (CIC). Mais informações no site Blueticket.



## Arroz com essência

De forma voluntária, chefs de cozinha vão elaborar diferentes receitas de risotos do almoço Arroz com Essência, evento beneficente realizado em

• social

prol de entidades de Florianópolis. Toda renda do evento será em benefício do

Cantinho dos Idosos, Grupo de Apoio a Prevenção da Aids de Santa Catarina (Gapa), AMA Florianópolis e Instituto Bem Possível. Estão programadas outras atrações como shows de Ana Negrello, Grupo Engenho, Dazaranha, Rock Hunter, Banda Nome Nenhum e Faisca e Fumaça Franco, e bazar de produtos apreendidos da Receita Federal. Dia 25/06, às 12h, no P12, em Jurerê Internacional. Mais informações no site Ingresso Rápido.

• mensagem do leitor

"Parabenizo pela longevidade e pelo legado já deixado. Precisamos ser informados, no entanto, não precisamos ser 'regados' só por notícias ruins, que por sinal, não são poucas. O *Imagem da Ilha* está à frente, tem um editorial positivo, e isso muito me atrai. Dar publicidade e espaço a coisas boas, é sem dúvida, fazer o bem!"

**Walter Silva Koerich**

"Parabéns pela matéria, pelo editorial e pelos 22 anos de vida!"

**Mário José Petrelli Filho**

• 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**

Publicação quinzenal da Editora de Jornais Imagem da Ilha com distribuição gratuita para a região da Beiramar Norte, via mala direta etiquetada, e com distribuição porta em porta nos bairros Santo Antônio de Lisboa, Capupé, 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, 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).



Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

# MINHA FLORIPA

# Abastecimento prejudicado

Rompimento de adutoras causa falta d'água em Florianópolis e alerta para desperdício

Da redação

**G**irar a torneira da pia da cozinha e não sair nada. Nenhuma gota. Esse foi o resumo da rotina de parte de moradores dos bairros Itacorubi, João Paulo, Cacupé, Saco dos Limões e Costeira, em Florianópolis, que permaneceram quatro dias sem água no fim do mês de maio. O motivo da crise hídrica foi o rompimento de três adutoras de água do Rio Pilões, em Santo Amaro da Imperatriz. A situação só foi normalizada na quarta-feira, 24 de maio, com um alerta da Casan sobre a importância de frear o desperdício de água. Para amenizar a falta de água há a necessidade de uma economia por parte da população, pois quanto mais se economiza, mais sobra o próximo utilizar. Vamos utilizar boas práticas no consumo?

De acordo com dados do Sistema Nacional de Informações sobre Saneamento (SNIS), em 2014 o consumo de água diário do florianopolitano foi de 186 litros para cada habitante. Este número é muito maior que a média nacional: 162 litros/hab; e a média catarinense: 154 litros/hab. Para o engenheiro sanitário e ambiental, Bruno Kossatz, o desperdício de água varia de acordo com a cultura da região, pois os hábitos de cada sociedade interferem diretamente no elevado ou baixo consumo em suas atividades diárias. "Aproximadamente 75% da água consumida numa casa são gastos nos banheiros. Por isso, uma di-

ca importante é evitar tomar banhos prolongados, pois o chuveiro é um dispositivo com médio consumo de água", orienta.

Se cada pessoa conseguir economizar 10 litros de água por dia, em um cidade como Florianópolis, que possui cerca de 400 mil habitantes, a economia gerada seria de 4 milhões de litros. Esse volume de água poderia abastecer Urussanga ou Porto Belo, cidades catarinenses com uma população de 20 mil habitantes. No caso do rompimento das adutoras, se houvesse reserva nas caixas d'água, os habitantes poderiam ter se mantido por mais tempo com água. "Em uma casa com cinco pessoas, uma caixa de água de 1 mil litro seria suficiente para suprir a demanda deste imóvel por 1 dia. Desta forma, quanto maior a caixa de água, mais tempo o imóvel seria autossuficiente de água, sem depender da rede de abastecimento", lembra Kossatz.

## O ROMPIMENTO

As adutoras romperam com a enxurrada e deslizamento de terra na madrugada do domingo, dia 21/05, causando a redução de 40% do abastecimento da Companhia Catarinense de Águas e Saneamento (Casan), em Florianópolis e Biguaçu, cidades mais afetadas. O que adiou a normalização do abastecimento foi a necessidade de reforço na estrutura de sustentação da adutora de 800 mm de diâmetro.

## ECONOMIZAR PARA NÃO FALTAR

Uma das saídas para evitar crises hídricas como a que viveram moradores de São Paulo em 2015, é economizar:

**1** - Utilize descargas com caixa acoplada. Isso reduz o gasto de 20 ou 30 litros de água para 6 a 12 litros por descarga, nos vasos sanitários.

**2** - Não deixe a torneira aberta ao escovar os dentes, lavar a louça ou fazer a barba. A cada minuto se consome entre 8 e 10 litros de água.

**3** - Confira com frequência o estado

das torneiras de sua casa, evitando goteiras e vazamentos. Uma goteira pode desperdiçar até 46 litros de água por dia.

**4** - Reutilize a água da máquina de lavar para limpar calçadas ou o quintal, evitando a prática de "varrer" o chão com água potável.

**5** - Dê preferência aos baldes quando for lavar o carro. Quando se deixa uma mangueira aberta, pode se consumir até 530 litros de água potável em 30 minutos.

Fonte: Casan



Aproximadamente 75% da água consumida numa casa são gastos nos banheiros, com banhos prolongados e torneira aberta por muito tempo

## Você é parte do problema? Faça o teste!

Quantos minutos você gasta no banho por dia?

[ resposta ] minutos

Multiplique sua resposta por 10.

[ resposta ] litros de água por banho

Multiplique sua resposta por 30 (dias no mês) e depois por 12 (meses no ano)

[ resposta ] litros de água por ANO no banho



### Seja a solução!

Agora faça a mesma conta diminuindo apenas **1 MINUTO** da sua resposta inicial e veja quantos litros de água você pode economizar!

Acesse o QR Code e confira mais dicas para economizar água em casa!



Anuncie na próxima edição do caderno

# Arquitetura & decoração

São **40 mil leitores** sendo que 85% deste público são **mulheres**, formadoras de opinião e com **grande poder na decisão** de compra.

Ligue: 3024-2747

## # COLUNA POLÍTICA

## Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



## Adiante

Enquanto a Assembleia Legislativa se prepara para votar emenda à Constituição do Estado para que a Casan jamais seja privatizada (porque assim interessa aos maus políticos de SC, de todas as siglas partidárias, para continuar a usá-la para seus inconfessáveis fins), o BNDES continua tocando o Programa de Parceria de Investimentos (PPI), de concessão na área de saneamento, da qual faz parte a estatal catarinense, junto com as congêneres de 17 outros Estados.

## Partido indígena

O índio caingangue catarinense Ary Paliano, que é advogado formado pela Unochapecó, está à frente da coordenação que visa criar o Partido Nacional Indígena (PNI), que precisa 487 mil assinaturas para o registro da sigla ser aceito pelo Tribunal Superior Eleitoral. A coleta deve iniciar nos próximos dias.

## Relação conflituosa

Depois do triste episódio da lista sêxtupla para a vaga de desembargador com o nome do advogado Alex Camilo Santore, sem que ele reunisse exigências básicas, as relações institucionais entre o TJ-SC e a seccional da OAB-SC, que já não eram boas, azedaram de vez. Mas há bombeiros em ação tentando um armistício.

## A voz do povo

O governo estadual anuncia R\$ 700 milhões do Fundo de Apoio aos Municípios (Fundam 2). Seria interessante se o próprio Executivo definisse por lei legislativa que a disponibilização dos recursos seria feita mediante uma exigência: que a população de cada município, por meio de audiências públicas (uma é suficiente) indicasse onde seria melhor aplicar o dinheiro. A maioria quer asfaltos públicos. Justo. Mas quais? Onde o prefeito mora ou tem imóveis que precisam ser valorizados?

## Descompromisso

Sem compromisso maior com a inclusão social, o que faz a Prefeitura de Chapecó? Por decreto, suspendeu a aplicação da legislação federal e estadual e das normas técnicas da ABNT sobre acessibilidade para microempresas e empresas de pequeno porte no município. O resultado foi o esperado: o decreto foi declarado inconstitucional, em ação proposta pelo MP-SC.



Foto: Reprodução

## Dinheirama

O contribuinte que abra o olho. Foi admitida, na Assembleia Legislativa, a Proposta de Emenda à Constituição (PEC) 3/2017, subscrita pelo deputado Mário Marcondes (PSDB), que prevê a destinação de 1% da receita líquida disponível (RLD) do Estado para o atendimento de emendas parlamentares. A projeção da RLD na Lei Orçamentária Anual (LOA) para este ano é de R\$ 18.211.517.044. Seriam cerca de R\$ 4,5 milhões para cada um dos 40 deputados estaduais. O histórico de casos do gênero tem mostrado que emendas têm tido destinos um tanto distantes de seus propósitos. As suspeitas podem ser confirmadas nas prestações de contas (principalmente quanto à autenticidade das notas fiscais), ou mesmo na não prestação. Ficam como se fosse a fundo perdido. Socorro!

## O traíra

O senador Dário Berger está entre os que concordam com uma máxima que está se espalhando nas redes sociais: que seu notório colega de partido, Renan Calheiros (PMDB-AL), está fazendo o que é uma de suas marcas registradas, ou seja, abandonar os derrotados.

## Se pega...

Foi aprovado na Assembleia Legislativa projeto que cria um precedente muito perigoso: estabelece um valor mínimo (equivalente à média de repasses de 2014, 2015 e 2016) para atender as Apaes, que assim ficam imunes a eventuais quedas na arrecadação do Fundo Social, que as subsidia. Em 2015 elas receberam R\$ 30 milhões, que caíram para R\$ 23 milhões em 2016, devido à crise econômica. Se esse critério for aplicado em outros casos semelhantes, não haverá caixa que pague. Se há sacrifícios a fazer, que todos façam. Com todo respeito.

## Sindicalistas falsos

O Ministério Público do Trabalho em SC conseguiu judicialmente o afastamento do presidente e um diretor do Sindicato dos Trabalhadores na Indústria de Alimentação de Mafra e Região após constatar algo inusitado: não faziam parte da categoria e por isso não poderiam atuar em sua administração. Ademais, não faziam esforço nenhum em favor de seus representados; pelo contrário, havia mancomunação com empregadores.

## Centavos

Na inédita crise que passam as prefeituras, prefeitos se reúnem com seus contadores diariamente para reduzir custos. E contando com os recursos do Fundam 2, em várias regiões de SC eles estão conversando sobre a possibilidade de aquele dinheiro poder financiar a montagem de usinas de asfalto, na forma de consórcio regional. O Governo do Estado avalia a possibilidade.

## 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 e a única que vem com 15 mil filmes, séries e desenhos pra você ver onde e quando quiser.

ASSINE E VEM CURTIR GIGANTE:

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

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 da Anatel de nov./2016. Consulte as condições de aquisição e a disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844.



## Momentos ruins

O grupo JBS, o da delação do fim do mundo, passa por apuros também em SC. Sua unidade em Itaiópolis (Macedo Agroindustrial), que tem 2 mil empregados, foi condenada pela Justiça do Trabalho a pagar indenização de R\$ 12 milhões por dano moral coletivo. Na ação, comprovou-se que a empresa não computava adequadamente o tempo dos trabalhadores à disposição para efeitos remuneratórios (tempo de troca de uniforme, de espera e de trajeto).

## Sem chance

Com garantidos 30 deputados em sua base, é zero a chance de ser aprovado pedido de impeachment do governador Raimundo Colombo na Assembleia Legislativa, pelo menos por ora. Enquanto a situação exhibe um misto de tranquilidade e covardia, a oposição está sabendo usar todo o direito que tem de fazer o devido barulho.

## Muito a fazer

Talvez Balneário Camboriú seja o município catarinense onde as leis ambientais são mais transgredidas. A percepção disso é tal que em 120 dias o município deverá ter uma delegacia especializada para investigação de crimes ambientais.

## Paredão

Há 19 anos a Assembleia Legislativa promove audiências públicas (e isso custa muito dinheiro) em todas as regiões do Estado, para que a população defina quais prioridades no Orçamento do Estado (do ano seguinte) quer que sejam atendidas. E há 19 anos o Executivo atende os pleitos no que é possível. Agora está em pauta uma emenda à Constituição do Estado para obrigar o Executivo a fazer o impossível: atender todos os pedidos elencados nas audiências. Todos! Que tal uma lei para obrigar os deputados a cumprir todas as promessas que fazem?

## Desrespeito

O Tribunal Regional Federal da 4ª Região (TRF4) suspendeu a nomeação de candidatos aprovados no último concurso do Conselho Regional de Odontologia de SC, por não destinar percentual para as pessoas com deficiência.

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna do Raul.



## # DIA DOS NAMORADOS

## Namoro à distância

Casais mostram que o desafio vale a pena

Fotos: Arquivo pessoal

Fernanda Amaral

**O** amor nos deixa felizes com nós mesmos e faz com que queiramos nos dedicar inteiramente a outra pessoa. Queremos fazer diversas atividades juntos, compartilhar nossas vidas. Mas, e quando aquele por quem nos apaixonamos mora em outra cidade, estado, país? Existem casais que passam por isso, mas que apesar da distância, resolvem apostar no namoro porque percebem que o sentimento um pelo outro vale a pena ser vivido, é mais forte que a presença física constante.

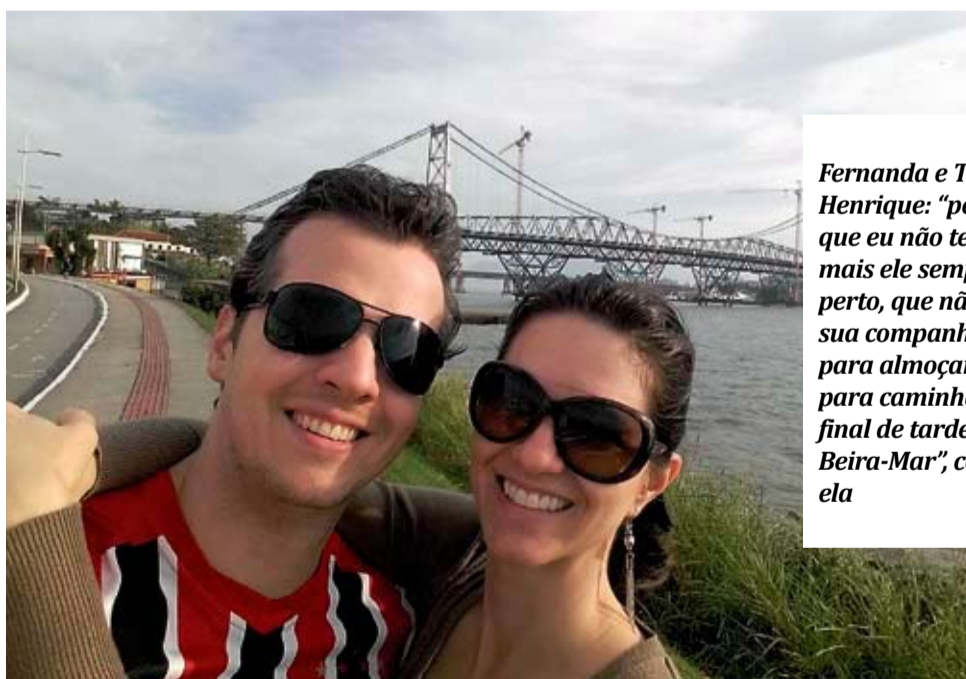
A psicóloga Giselle Maestri, especializada em terapia relacional sistêmica e saúde da família, afirma que os casais aceitam este tipo de relacionamento “pelo vínculo afetivo e pela perspectiva de poderem ficar juntos no futuro. O tempo de duração desses relacionamentos varia de acordo com a maturidade emocional, qualidade desse vínculo, a possibilidade de efetivação dos projetos em conjunto e a habilidade em lidar com os conflitos (ciúmes, por exemplo)”, destaca.

Fernanda Marangoni, assistente administrativa, e Thomas Henrique Pires, economista, ambos de 33 anos, em agosto completam quatro anos de namoro. Ela mora em Florianópolis, ele em São Paulo. O casal se conheceu aqui na Capital catarinense, enquanto ele vivia na cidade em função do mestrado que fazia na UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina). Estavam na formatura da cunhada de Fernanda, quando se conheceram. Thomas tinha um amigo em comum com a formanda. “No começo a Fernanda não me deu muita bola, mas depois conversamos bastante e ficamos”, diz Thomas. Demoraram dois meses até oficializar o namoro, e sabiam que mais cedo ou mais tarde ele teria que voltar para São Paulo. Depois de apenas quatro meses, veio a notícia: o banco que Thomas trabalha o chamou para retornar. Diante disso, e percebendo que seu relacionamento estava longe de terminar, resolveram continuar o namoro, mesmo à distância. “Desafiador. Essa é a palavra que defino. Queríamos encarar o desafio e saber até onde isso iria nos levar”, diz Fernanda.

Ela explica que “a ficha caiu algumas semanas depois. Percebi que eu não teria mais ele sempre por perto, que não teria sua companhia para almoçar, nem para caminhar no final de tarde na Beira-Mar”, conta. Nesses três anos e meio que estão namorando à distância costumam se encontrar em média uma vez por mês, normalmente durante o final de semana. A solução que chegaram é ligarem todos os dias à noite no mesmo horário, e nas outras horas compartilharem os acontecimentos pelo aplicativo WhatsApp.



**Paquera inusitada: uma conversa no trânsito foi o início da história de amor de Cristiane e Danilo**



**Fernanda e Thomas Henrique: “percebi que eu não teria mais ele sempre por perto, que não teria sua companhia para almoçar, nem para caminhar no final de tarde na Beira-Mar”, conta ela**

**CONVERSA NO TRÂNSITO**

Outro casal que se arriscou nesse tipo de relacionamento é a empresária Cristiane Moratelli e o advogado Danilo Provenzano Pereira, de 33 anos. No verão de 2011 ambos estavam em um congestionamento na Avenida Brasil, em Balneário Camboriú, cada um num carro, um ao lado do outro, quando o amigo de Danilo e a prima de Cristiane começaram a conversar pela janela. Então Cristiane e Danilo começaram a conversar também e marcaram de se encontrar mais algumas vezes.

pois de um tempo acabaram aprendendo algumas lições: “Com a distância aprendemos que nenhum relacionamento sobrevive à falta de confiança. Mesmo que haja amor, sem confiança não vai para frente, é masoquismo viver um relacionamento com alguém que você não consegue confiar”, afirma Cristiane.

A empresária já havia namorado antes à distância por oito anos, e fazia dois meses que tinha se separado quando conheceu Danilo. Não pensava em se relacionar dessa maneira de novo, mas não houve jeito. Se arriscou e as coisas progrediram. Em junho de 2016 decidiram morar juntos. Ela saiu de Florianópolis e foi morar em Campo Grande. “Foi bem difícil deixar o trabalho, ficar longe dos meus pais, familiares e amigos. Mas o Danilo tenta ao máximo compensar essa falta, ele é extremamente carinhoso, protetor e companheiro. Sempre que dá vamos para Floripa; pretendemos nos mudar para aí em breve”, conta. Danilo salienta: “hoje felizmente moramos juntos e os problemas com saudade e ciúmes acabaram”.

**FOI UM GRANDE DESAFIO PARA ELES**

Chegaram a terminar algumas vezes por acharem que não daria certo. Várias brigas aconteceram por ciúmes, mas de-

**Identificou-se com a história dos casais? Acesse o QR Code e assista ao filme “Amor à distância”!**



## # TRAÇOS URBANOS

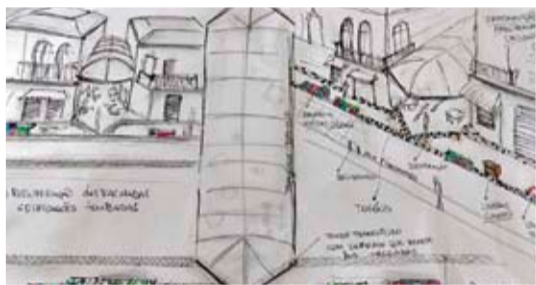
# Metodologia inovadora

Encontro reuniu alunos e professores para pensar projetos de requalificação urbana em Florianópolis

Da redação

O planejamento e execução de ações que contribuam para a requalificação dos espaços públicos e de uso coletivo de Florianópolis é o principal objetivo do Movimento Traços Urbanos, que realiza diversas atividades semanais. No dia 20 de maio alunos e professores dos cursos de Design e Arquitetura e Urbanismo realizaram a prototipagem de projetos de requalificação urbana para o centro histórico leste da Capital, região batizada pelo movimento como Distrito Criativo.

A ação foi pautada no Design Thinking, processo de pensamento crítico e criativo que permite organizar informações e ideias, tomar decisões, aprimorar situações e adquirir conhecimento. O método permitiu a elaboração de projetos para as ruas Victor Meireles, Saldanha Marinho, Tiradentes, Antônio Luz e João Pinto a partir do encontro de alunos e mestres de Design de Produto da Universidade do Estado de



Santa Catarina; de Design Gráfico da FEAN - Faculdade Energia; e de Arquitetura e Urbanismo da UNISUL.

*De forma voluntária, profissionais compartilham o interesse em transformar a cultura urbana a partir da revitalização de diversas regiões da cidade*

A dinâmica foi mediada pelo grupo VIA Estação Conhecimento da UFSC-EGC e realizada no Cocreation Lab do Centro Sapiens. "A ação foi possível pela conexão dos diferentes atores locais do nosso ecossistema criativo. Queremos beneficiar a cidade e as pessoas", afirma a professora Clarissa Stefani Teixeira, coordenadora do grupo VIA e membro do Movimento Traços Urbanos.

## CAMINHADA CULTURAL

No dia 13 de maio, o Movimento Traços Urbanos deu continuidade ao evento "Nossa Rua", com a realização de uma Caminhada Cultural para estrangeiros e para os interessados em praticar o idioma inglês. "Conhecer para amar, amar para preservar" foi o tema do tour, com percurso ao leste da Praça XV de Novembro. Foram doze pontos de visitação, com imersão sobre a história e a cultura da região, em um roteiro totalmente narrado em inglês. "Nossa intenção é revelar fatos e curiosidades da região para turistas e para estrangeiros que moram em Florianópolis", ressalta o guia de turismo Isaac Ribeiro, do Walk n' Talk, coordenador da iniciativa.

Acesse o QR Code e conheça mais ações do Movimento Traços Urbanos.



# EVITAR A GRIPE NÃO É DIFÍCIL. É UMA QUESTÃO DE HÁBITO.

HIGIENE AINDA É A MELHOR PREVENÇÃO. SIGA AS DICAS:



**48**  
HORAS

### IMPORTANTE:

SINTOMAS COMO FEBRE ALTA, TOSSE E FALTA DE AR, PROCURE UMA UNIDADE DE SAÚDE NAS PRIMEIRAS 48 HORAS.

**DIVE**  
Diretoria de Vigilância Epidemiológica

**GOVERNO DE SANTA CATARINA**  
Secretaria de Estado da Saúde

ACESSE: [GRIPE.SC.GOV.BR](http://GRIPE.SC.GOV.BR) E SAIBA MAIS.



## Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Fernando Willadino

### Assume em 2018

O Tribunal de Justiça elege em dezembro o sucessor do presidente José Antônio Torres Marques.

Internamente, as conversas já começaram. Entre os nomes mais fortes, o desembargador Cesar Mimoso Abreu, atual vice-presidente e corregedor do TRE-SC.

### Palcos da vida

Apenas um dos seis grandes nomes da mídia homenageados no primeiro volume da série de e-books lançada dia 7 pelo Instituto Caros Ouvintes (com apoio cultural do Koerich) não está mais na ativa no jornalismo.

É Lenita Cauduro, lembrada como radialista e apresentadora de TV. Hoje, ela atua no teatro. Entre outros trabalhos, já dirigiu um belo tributo à Dercy Gonçalves.



*Maria Clara Cardoso, filha do empresário Pedro "Herbalife" Cardoso, e o funkeiro Don Russo, chamado para embalar a festa dos seus 16 anos*

### Eternizado na memória

O título que Gustavo Kuerten considera sua maior façanha está completando 20 anos no dia 8.

Para celebrar a histórica - e inédita - vitória em Roland Garros, a Federação Francesa de Tênis produziu um mini-documentário de 19 minutos gravado em Florianópolis. Tem desde imagens do acervo da família a jogos e bastidores da competição.

### Tributo ao Queen

A rainha vem aí. Dia 15, no CIC, a superbanda tributo argentina God Save the Queen estrela seu novo show, "Don't Stop Me Now", mesmo título da penúltima faixa do álbum "Jazz", de 1978.

O grupo liderado por Pablo Padin, que coleciona muitos fãs também em Florianópolis, está em turnê nacional, num total de 12 shows.

### Linha de frente

Sandra Ferreira de Mello voltou de uma temporada prolongada respirando arte em Paris e mergulhou de vez nos preparativos para novo leilão beneficente no Museu Cruz e Sousa, o segundo que ela organiza no local, dessa vez em prol da Avos, dia 4 de agosto. Dezenas de obras já foram doadas.

Beatriz Telles Ferreira, Cássia Silva, Lúcia De Vincenzi e Eliana Amarante são madrinhas do evento.

### Arte do riso

Marcos Casuo, um dos mais respeitados clowns do mundo, disponibilizou ingressos para que alunos da APAE Florianópolis acompanhem, da primeira fileira, o espetáculo Universo Casuo, que terá única apresentação em Florianópolis no dia 11 de junho, no CentroSul.

Casuo tem no currículo oito anos de atuação no espetáculo Alegria, do Cirque Du Soleil.

Foto: Gabriel Quintino



*Os irmãos e sócios Gabriel e Gustavo Piffer na abertura do Blackpot, instalado num casarão de 1915 na Victor Konder*

### Massa falida

Colecionadores de arte e investidores de olho no leilão da massa falida do Banco Santos, dia 13, em São Paulo.

As cifras envolvidas são milionárias. Uma obra de Volpi, o artista mais caro, está estimada entre R\$ 1,6 milhão e R\$ 2 milhões. Já um do contemporâneo Vik Muniz é anunciado por valor mais modesto, na faixa dos R\$ 150 mil.

### Direito de expressão

Sem explicar se prefere o atual estado de abandono do local, o leitor Renato Lemos reagiu mal à notícia publicada na coluna anterior sobre a provável adoção da "área do Exército" pela WOA. Escreveu: "O Beiramar Shopping conseguiu gratuitamente o que sempre almejou: manter a vista para a Beira-Mar. E a WOA recebe os aplausos por manter mais uma praça. Assim como já temos um hotel na outra esquina que se beneficia da praça Lauro Müller".

### Últimos dias

Junho começa em ritmo de despedida para a comunicadora e mestre de cerimônias Luiza Gutierrez, que está indo embora com a família para Lisboa.

No último dia 6, ela ganhou da amiga Linda Rocha uma paella na hora do almoço com vários convidados VIPs, Zequinha tocando - e muitas conversas sobre o futuro da homenageada no Velho Mundo.

### Surpresas sem fim

O aniversário de Maria Clara Cardoso teve um toque de suspense até o último momento.

Os convidados foram reunidos no trapiche da Beira-Mar e só então foram levados ao local da festa, mantido sob segredo. A celebração, assinada pelo Escritório de Produção, continuou surpreendendo com elementos como as mesas de cassino com dinheiro de papel. A diversão foi até as 4h - sem bebidas alcoólicas.

## Dia dos Namorados

**J= JORGE BISCHOFF**facebook: Jorge Bischoff Florianópolis - Beiramar Shopping  
Instagram: @jorgebischoffbeiramar**ENOTECA**  
FLORIANÓPOLIS

## WINE BAR E BISTRÔ

**QUARTA À SEXTA**  
**DAS 18H ÀS 22H**Gastronomia do *chef* francês Charles Bailhes, com assessoria do renomado *chef* Alex FloydRua Hermann Blumenau, 207  
Centro - Florianópolis  
Fone: (48) 3223-1500

## # COMUNIQUE-SE

## De bem com a mídia

*Em tempos bichudos como esse, dominar a arte de dar entrevistas e bem se relacionar com a imprensa pode ser decisivo para o futuro dos negócios e da sua reputação*

Karin Verzbickas

Ficar frente a frente com o jornalista, aceitar de boa aquela câmera vindo na sua direção e ter a resposta certa e no timing perfeito para o repórter que está ao vivo na maior emissora do país. Não, estas não são tarefas para principiantes. Nem somente para vocacionados. Claro, há aqueles poucos privilegiados que já nasceram para se comunicar, para dar entrevistas e brilhar nas telas por aí. Mas, em geral, o trabalho é mais árduo. Lidar com a imprensa é uma atividade que requer preparo técnico e um treinamento sistemático que leve a uma melhoria contínua para adquirir a segurança necessária para encarar o microfone sem medo.

Depois de mais de uma década ministrando cursos para executivos de "Media Training", é assertivo dizer que a maior motivação das equipes acontece justamente na hora que mostramos o que elas não devem fazer. São muitos os cases que utilizamos no treinamento para evidenciar os maus exemplos. E há oferta abundante de gafes e deslizes diante das câmeras o dia todo, em todas as mídias. Quem não se lembra da nutricionista que, durante uma entrevista ao vivo, tinha espasmos verbais ao fim de cada palavra, como se repetisse duas vezes a última sílaba. Lembra? Ficou conhecida como sanduíche-íche e ridicularizada com milhões de views no YouTube.

Tudo porque estava usando um ponto eletrônico (aquela comunicação remota e sem fio discretamente colocada no ouvido de quem está na rua para ouvir quem está no estúdio). Ocorre que o aparelho geralmente dá delay, ou seja, um certo atraso na projeção do som, e esse gap é um velho e perigoso conhecido de quem trabalha com TV. Todo repórter sabe disso. Não só compromete a dicção como pode confundir profundamente o raciocínio. Mas, se a nossa nutricionista-entrevistada tivesse sido alertada, ela agiria diferente: simplesmente arrancaria o ponto do ouvido assim que sentisse o desconforto e



seguiria normalmente a entrevista. Faltou treinamento, sobrou o meme.

Em outros casos, o problema do entrevistado não é a falta de conhecimento, mas de postura. Há casos hilários de pessoas que se esquecem de desligar o celular, que resolve tocar – claro! – justamente naquela entrevista de estúdio. Ops! Ou ainda aqueles que pedem para regravar porque julgam que sua resposta não ficou suficientemente boa, mas esquecem de um pequeno detalhe: estão ao vivo! Mico total.

Mas o maior problema de quem tem o desafio de encarar a imprensa está, sem dúvida, no conteúdo. Saber utilizar bem o tempo que se tem à disposição é "ouro" numa entrevista. Para isso, é preciso fazer o dever de casa, avaliar exatamente qual é a mensagem principal que precisa ser passada aos telespectadores/ouvintes/leitores e focar nisso. Medir as consequências da sua fala, verificar se o conceito principal está contemplado. Não é qualquer um que consegue desenvolver em menos de 10 segundos (tempo médio de uma sonora em TV) toda a sua ideia de forma clara ao público. Para isso existem treinamentos.

Sabe aquele executivo que você vê na

tevé dando show na entrevista quando fala dos negócios dele, usando linguagem objetiva e motivadora, mas com aquele brilho nos olhos que cativa e prende quem está assistindo? Pode apostar que existe um "media training" por trás de todo esse sucesso, com horas de laboratório prático, análise de performance e centenas de repetições até se obter a perfeição. Por isso, se a sua vontade – ou necessidade – é se comunicar melhor com a imprensa, vá em busca de ajuda profissional. Você vai economizar tempo, investir algum recurso sim, mas em contrapartida evitar qualquer desgaste da sua imagem ou prejuízo ao seu negócio.

Enquanto isso, procure adotar alguns passos que já vão fazer toda a diferença na sua primeira ou próxima entrevista:

**1. FOCO NO OBJETIVO** – Estude o assunto antes e concentre-se para responder o que você quer dizer e não exatamente o que o jornalista perguntou.



*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.*

**2. PASSE CREDIBILIDADE** – Fale com firmeza. Vá munido de números: índices e dados dão consistência a uma entrevista.

**3. SEJA DIRETO** – Esqueça os rodeios. Simplifique. Ensaie respostas diretas, com frases curtas e conteúdo auto-explicativo.

**4. SEJA ELEGANTE** – Nunca discuta com um jornalista. Mantenha a calma e defenda seu ponto de vista sem confrontar.

**5. NÃO SUBESTIME O JORNALISTA** – Seja didático, porém sem duvidar da inteligência alheia. Nunca diga a um repórter como ele deve fazer o trabalho dele.

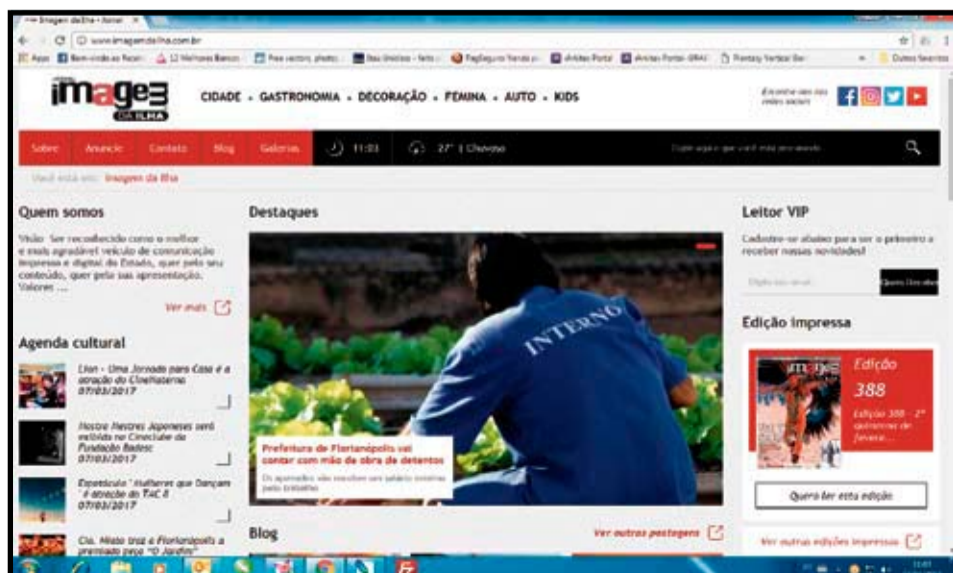
**6. CUIDADO: O CORPO FALA!** – O seu gestual deve estar alinhado com o que você diz. Não se traia. Sintonia transmite credibilidade.

**7. COM QUEM MESMO EU ESTOU FALANDO?** – Procure saber antes. Cada público exige uma forma especial e própria de conduzir a comunicação.

**8. APROXIME-SE DO JORNALISTA** – Cumprimente e converse com o jornalista antes de começar a entrevista pra valer. Isso dará mais segurança para ambos. Mas, muito importante, não bajule!

**9. NÃO ESQUEÇA O PRINCIPAL** – Diga o que precisa ser dito. Faça um pré-roteiro e leve consigo, se for o caso, para servir de guia. Seu assessor de imprensa será relevante nessa missão.

**10. VOCÊ NO CENTRO DE TUDO** – Nunca esqueça que quem domina o assunto é você. Por isso, o controle está nas suas mãos. Saiba usá-lo a seu favor!



Em todas as  
PLATAFORMAS



CADASTRE-SE

[www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br)





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

f /imagemdailha 6.303

ig @jornalimagemdailha

# guia Gastronômico

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

## FESTA JUNINA

*Culinária do Arraiá*

• Página G5

Degustar os pratos típicos é a melhor parte da data

CULINÁRIA  
Dia dos Namorados

• Página G4



*Prepare um jantar especial*



## # SABORES DA COZINHA

Por **André Vasconcelos**

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

E-mail: [bistro@bistromuitoalem DOJardim.com](mailto:bistro@bistromuitoalem DOJardim.com)Site: [www.bistromuitoalem DOJardim.com](http://www.bistromuitoalem DOJardim.com)

## A baunilha

Alguns podem estranhar a foto de uma orquídea nessa crônica gastronômica, afinal, orquídeas costumam nos agraciar com sua beleza e não com seu sabor. Porém, ousar dizer que a alma de uma dessas flores alguns já apreciaram, e se não, deveriam! É uma certa Orchidaceae, subfamília Epidendroideae, tribo Vaillinae e gênero Vanilla Planifolia, que já nos fez suspirar com sua fragrância inebriante nos mais variados pratos. Dessas orquídeas brotam frutos, as favas da baunilha, que abrigam em seu interior minúsculos grãos escuros e perfumados: o caviar dos temperos e especiarias.

Mas, infelizmente, quando falamos em baunilha poucos sabem dessas maravilhosas favas, e logo lembram de uma certa garrafinha com um líquido marrom, qua-

se negro, de onde saem gotas milagrosas que transformam um simples mingau em um quitute dos deuses. A maioria dessas essências de baunilha comercializadas no mercado, pouco – ou nada – tem das favas da orquídea. Em 1874 o químico alemão Wilhelm Haarmann conseguiu sintetizar esse sabor, ou algo próximo a ele, em laboratório, tamanha era a ânsia de ter essa “jóia” da gastronomia à disposição para confecção de receitas, que mais tarde se tornariam clássicos da culinária.

Tentou ele, assim, artificialmente, “mandar às favas” as favas da baunilha e, apesar do sucesso do experimento, a criação do homem não superou a criação do Criador. Por muitas vezes descrita como a “lingerie dos alimentos” por causar alvoroço nos sabores e aromas com sua presença marcante,



grande frustração: mesmo estudando cuidadosamente um microclima semelhante ao do México para cultivar as mudas trazidas pelos colonizadores, na Ilha de Bourbon, as flores efêmeras misteriosamente não eram fecundadas e, portanto, as favas não se desenvolviam.

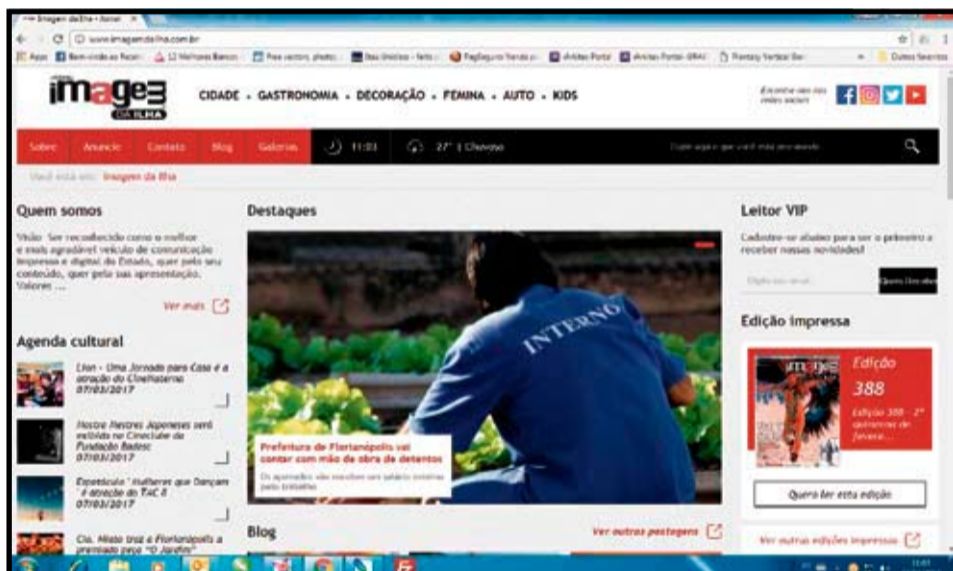
Mesmo com os percalços do transporte desde o Novo Mundo, a baunilha ou vanilla tornou-se indispen-

sável nas cozinhas da corte europeia. Seu comércio era considerado um investimento certo e seguro, ideal de investidores desde os primórdios da história. Só na segunda metade do século XIX é que Edmond Albius, um escravo nativo da ilha que ainda é uma colônia francesa chamada de Ile de la Reunion, percebeu que não havia polinização das flores e desenvolveu uma forma de fazê-la usando as mãos...

Assim, o ouro negro (como era considerada a fava dessa orquídea), chegou à Europa causando grande furor e em seguida

Assim, o ouro negro (como era considerada a fava dessa orquídea), chegou à Europa causando grande furor e em seguida

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



Em todas as PLATAFORMAS



CADASTRE-SE

[www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br)

## # 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)

## Os diferenciais de um bom vinho

O que faz um grande vinho? Viajando pelo sul do Brasil nas últimas semanas pensei muito sobre isso, sobre o que realmente cria um vinho único e diferenciado. Claro que a resposta pode ser óbvia ou até subjetiva. Mas falando sobre um vinho que surpreenda, aromas complexos e sabores únicos e inesquecíveis são características essenciais. Sem essas sensações, eles seriam ordinários.

Pensei muito sobre os locais onde são produzidos, em alguns grandes vinhos do mundo, em diversas referências para muitas uvas, e comecei a perceber que o terroir dos grandes vinhos sempre apresentaram muitas dificuldades. São climas variáveis

ano após ano, quando a uva tem que lutar muito pra amadurecer o suficiente. Um dos pontos que me levaram a essa conclusão foram os caminhos a São Joaquim (SC) e ao extremo sul, na Campanha Gaúcha (RS). Durante os últimos meses, soube que a safra foi extremamente difícil, com uma perda que beira os 70% da produção em algumas vinícolas. Tivemos um inverno quente que fez as videiras florescerem muito mais cedo que o normal. Logo depois ocorreu uma sucessão de problemas, como as chuvas em proporções gigantescas em outubro – período da floração – eliminando uma grande parte dos cachos. Em outras regiões, geadas tardias e granizo destruíram boa parte da produção.



tra para amadurecer seus frutos de uma maneira muito equilibrada, mantendo acidez natural e as características necessárias para um grande vinho, vide a Pinot Noir na Côte d'Or.

Isso muitas vezes não acontece em regiões de muito calor e certa “tranquilidade” para a videira, onde os vinhos ficam óbvios, doces e alcoólicos, são gostosos, fáceis de beber, mas perdem a característica diferenciada

Essa incerteza faz parte da maioria das regiões produtoras, pois produzir vinho tem essa dificuldade. O que percebi é que a natural diminuição da produtividade e certa melhora no clima fizeram os cachos que sobraram amadurecerem de uma maneira muito boa em diversos locais. Vi uvas incríveis na região de Bagé, nos vinhedos da Dunamis, por exemplo. Outros locais fora do Brasil, como Borgonha, Nova Zelândia, Oregon ou pequenos lugarejos na Califórnia e África do Sul, estão no limite do frio e têm insolação mínima para produzir ótimas uvas. Isso extrai da videira energia ex-

e, principalmente, a evolução com o tempo. Por isso, as vinícolas e os enólogos procuram como diferencial as regiões mais frias e de maturação difícil, uma exigência para que a videira concentre todo o seu esforço nos preciosos cachos que irão sobreviver e produzir vinhos únicos, que reflitam o seu terroir, e que ofereçam sabor, aroma e longevidade diferenciados. A incerteza do que irá acontecer está guiando a nova geração...

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna.



## # VITIVINICULTURA

## SC entra no mapa dos rótulos italianos

*Quatro vinícolas famosas do país europeu antecipam tendências no consumo atual de vinhos e espumantes*

Fotos: Fernando Willadino

Da redação

Um dos maiores produtores de vinhos do mundo, a Itália representa 10% da importação dessa bebida no Brasil. E foi com 34 dos melhores rótulos de vinhos e espumantes produzidos no país europeu que a Decanter, eleita a Importadora do Ano na edição anual de vinhos da revista Gula, a principal do segmento, abriu a temporada de degustações desse outono-inverno na Ilha. Pela primeira vez Santa Catarina recebeu o circuito chamado “The Fantastic Four”, uma wine class e degustação comentada com os descendentes das seletas marcas Ferrari, Umani Ronchi, Rocca Delle Macie e Medici Ermete.

O diferencial do circuito para o seleto grupo de sommeliers, chefs de cozinha e amantes da bebida foi a oportunidade de conhecer a origem e história de quatro das mais celebradas vinícolas italianas e degustar seus rótulos mais apreciados no mundo todo. O evento aconteceu no dia 24 de maio, em Florianópolis e teve orientação dos próprios produtores, Massimiliano Giacomini, Sérgio Zingarelli, Alberto Medici e Michelle Bernetti, que são descendentes dos fundadores dos estabelecimentos.

Além disso, a degustação comentada trouxe em primeira mão algumas tendências atuais no mundo do vinho. “Está muito em destaque hoje a procura por rótulos com pouca ou nenhuma passagem pela madeira, valorizando as características da variedade e do terroir. Isso é marcante na grande maioria dos vinhos europeus, especialmente na Itália”, explica a sommelière Regina Essenburg, anfitriã do circuito junto com Adolar Hermann, fundador da Decanter, que tem exclusividade na importação dos rótulos destas vinícolas.

Nessa linha, Regina indica os vinhos da Rocca Delle Macie, da região da Toscana, que têm passagem pela madeira de forma equilibrada e por isso apresentam muita sutileza no olfato e no sabor. Na Itália os vinhos não são classificados pela uva, mas sim pela região produtora, pois cada uma trabalha com variedades específicas de cada terroir.

## VINHOS ORGÂNICOS E BIODINÂMICOS

Outra grande tendência mundial presente no evento foram os vinhos orgânicos e os biodinâmicos. A Vinícola Ferrari, da região Trentino, é conhecida no mundo todo também por usar somente insumos orgânicos. Os biodinâmicos, que combinam as técnicas de cultivo com o terroir, estiveram



**O evento aconteceu em Florianópolis e teve orientação dos produtores, que são descendentes dos fundadores dos estabelecimentos**



**Alberto Medici, da Medici Ermete impressionou os participantes ao apresentar dois rótulos de Lambrusco seco, um elaborado pelo método charmat e outro pelo método champenoise**

presentes nos rótulos da Umani Ronchi, da região do Marche. “Mesmo na vitivinicultura tradicional, alguns produtores utilizam o manejo integrado das pragas, dentro da filosofia de redução de uso de agrotóxicos”, aponta Regina. A prática é adotada pela Medice Ermete, da região da Emilia Romagna.

## MELHOR ESPUMANTE DA ITÁLIA

Maior nome em espumantes na Itália, a Ferrari serve eventos especiais no mundo todo, como na cerimônia do Oscar e na entrega do Prêmio Nobel, e a vinícola também assina a publicidade e a bebida das

principais competições automobilísticas mundiais. Com o status de mito italiano, assim como a famosa scuderia homônima, a vinícola ganhou destaque na degustação comentada com o Ferrari Perlé Nero 2007, eleito “o melhor espumante fora da Champagne” (região célebre pela produção do champagne na França) e o “melhor espumante da Itália” no mais importante concurso mundial de espumantes.

“Em uma degustação de alto nível, não é fácil eleger um rótulo entre tantos que surpreenderam. Mas o meu eleito é o Perlé Nero 2007 pelo prazer que esse ‘bollicini’ me causa”, indica a Presidente da Associação Brasileira de Sommeliers em Santa Catarina (ABS/SC), Néa Silveira. “O visual já nos faz salivar, com sua cor dourada, perlage finíssima e abundante. Um olfato exuberante de frutas cítricas, amêndoas, brioche e tostado, típicos dos grandes espumantes. Na boca se releva complexo, com mineralidade perfeita, equilibrando acidez refrescante e envolvente cremosidade. Perfeito”, descreve Néa. O rótulo é feito 100% com uvas Pinot Noir e tem amadurecimento de 72 meses sobre as leveduras na garrafa.

Itane Borges, sommelière da Vinícola Thera, de Bom Retiro, também deu especial atenção na degustação ao espumante da Ferrari. Mas ela tem ainda outra sugestão: o toscano Ser Gioveto Rosso 2010, da Rocca Delle Macie, um exemplo de vinho com perfil mais moderno. “Encorpado e equilibrado, de cor rubi intenso, com notas de frutas vermelhas compotadas e especiarias doces, é frutado na boca, com acidez presente e agradável, taninos macios e final

longo”, descreve Itane. “A Toscana é uma das regiões vinícolas mais importantes, conhecidas e estudadas no mundo. Produz vinhos autênticos e com tipicidade”, complementa a sommelière.

## LAMBRUSCO COM A FEIJOADA

A crescente cultura do vinho no Brasil vem quebrando paradigmas. “A fama pejorativa do vinho alemão da garrafa azul, por exemplo, foi afastada com a entrada no mercado nacional de grandes vinhos alemães, elegantes e surpreendentes nos seus diferentes estilos”, lembra a sommelière Regina Essenburg. Pois agora é a vez dos lambruscos se transformarem em cisnes. Conhecido até pouco tempo por ser muito doce e sem expressão, o Lambrusco tem forte tradição na Itália, mas no Brasil só chegavam os exemplares mais comuns.

Alberto Medici, da Medici Ermete, surpreendeu e encantou os participantes do circuito “The Fantastic Four” com lambruscos de excelente qualidade. “Ele nos apresentou Lambruscos extraordinários, cheios de fruta e frescor, com fantástico equilíbrio entre açúcar e acidez. Há exemplares nobres, inclusive com longas maturações e nos mesmos processos de produção de espumantes”, descreve Regina.

Tanto Regina quanto Néa Silveira têm uma dica que garantem ser certa para o frio: degustar um bom Lambrusco italiano com a nossa tradicional feijoada. “É uma harmonização pouco conhecida e experimentada, mas que eu gosto muito. A harmonização é perfeita, depois dela, só uma soneta para fechar o sábado”, sugere a Presidente da ABS/SC. “Para quem se permite, o mundo do vinho está cheio de surpresas”, completa Regina.

## # DIA DAS MÃES

Por Ceres Azevedo

**Ceres Azevedo** é produtora Gastronômica e tem um Blog, onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber amigos.  
Acesse: [www.ceresazevedo.com.br](http://www.ceresazevedo.com.br)



**O**lá, tudo bem? Hoje a minha dica é para festejar com muita harmonia o "DIA DOS NAMORADOS". Eu sempre falo que a melhor opção nestas datas festivas é ficar em casa e curtir com muita tranquilidade este momento especial! Fazer um jantar gostoso e cheio de charme para o seu amor é a grande dica para este dia 12 de junho.

Nada contra sair e se divertir, mas é que os restaurantes e bares nesta data estão sempre super lotados e tumultuados, o que acaba com toda a proposta romântica do evento. Acho que depois de lembrar você deste detalhe, "super importante", talvez você vá repensar o jeito de comemorar o "DIA DOS NAMORADOS", não é mesmo?

Mas para ilustrar este nosso papo, vou

deixar duas receitas super práticas, uma entradinha e uma sobremesa deliciosas para você receber seu amor!

Como prato principal, descubra o que ele ou ela mais gosta e prepare com muito amor! No meu e-book, "Cardápios Para Receber Amigos" no blog [www.ceresazevedo.com.br](http://www.ceresazevedo.com.br), você encontrará várias opções de cardápios. Super dicas para fazer um jantar gostoso, charmoso e inesquecível.

Entre as sugestões: "Truta com Amêndoas" ou ainda um "Pato ao Molho de Laranja"

Hummm, com tantos detalhes e mimos esse jantar romântico será inesquecível!

E então, animada para começar com os preparativos? Um ótimo jantar para os namorados e um mês de muito amor a todos!



ENTRADA

## Tomatinho cereja com queijo de cabra, ervas e azeite de oliva

### Ingredientes:

10 tomatinhos cereja (de preferência os maiores), 100g de queijo de cabra, ervas frescas, flor de sal, azeite de oliva.

### Modo de preparo:

corte uma tampinha na parte supe-

rior do tomate cereja. Reserve a tampinha para usar no final. Cave um pouco o tomate e coloque dentro pequeninos cubos de queijo de cabra. Salpique ervas frescas, flor de sal e regue com um fio de azeite de oliva. Coloque a tampinha sobre o tomate recheado.



SOBREMESA

## Crepes com pétalas de rosa

### Ingredientes:

1 xícara de farinha de trigo, 1 xícara de leite, 1 ovo, 1 colher de sopa de manteiga derretida, 6 gotas de baunilha, 1 colher de chá de raspas de laranja, 1 colher de chá de fermento em pó, geleia de sua preferência para rechear, pétalas de rosas (sem agrotóxico).

### Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador. Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos. Unte

uma frigideira de uns 15 cm de diâmetro e leve ao fogo. Quando estiver quente comece a fazer os crepes. Coloque a massa cobrindo o fundo da frigideira e, quando começar a secar e ficar firme, vire de lado. Deixe mais alguns minutos, retire da frigideira e reserve em um prato. Repita o processo na frigideira até finalizar a massa. Depois de prontos recheie os crepes com a geleia de sua preferência, peneire sobre eles açúcar de confeiteiro e enfeite com pétalas de rosas.

## LESÃO LABRAL DE QUADRIL

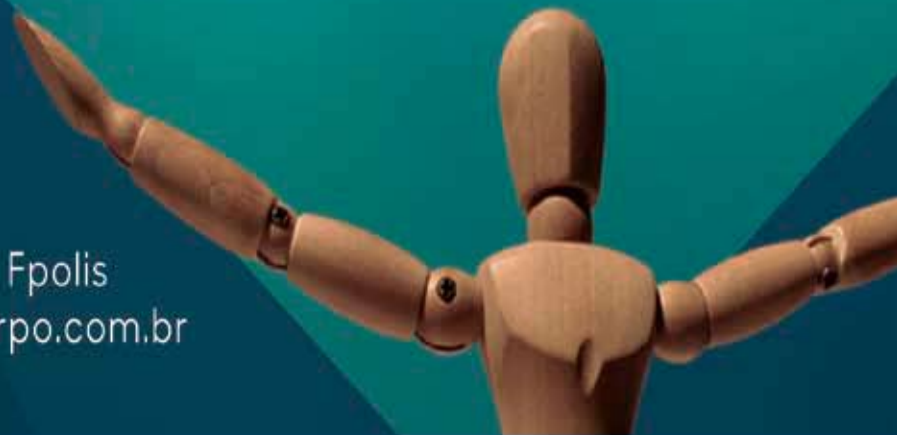
95% de sucesso.

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

[WWW.ESCOLADOCORPO.COM.BR](http://www.escoladocorpo.com.br)

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

# É POSSÍVEL MUDAR





## # CULINÁRIA

# Arraiá na cozinha

*Festas de São João marcam uma das épocas mais esperadas e doces do ano*

Da redação

Omês de junho é aguardado com ansiedade por muitas pessoas, já que caracteriza uma das épocas mais gostosas do ano, na qual acontecem as tradicionais festas juninas. Realizadas, normalmente, em ruas, casas, clubes e igrejas são identificadas por elementos marcantes como a fogueira, quadrilha, bandeirinhas e as comidas típicas. As receitas que sempre estão presentes nas festas juninas são de deixar qualquer um com água na boca: desde a pamonha, curau, canjica, cuscuz, bombocado, batata doce assada e cocada, até o churrasquinho, cachorro quente, lanche de pernil e espiga de milho. Não há quem resista às tentações, mas vale relembrar: não é porque elas estão mais frequentes nesse período do ano, que devam ser devoradas “como se não houvesse o amanhã”.

Segundo a nutricionista Marcia Daskal, “é possível aproveitar os pratos saborosos sem culpa, mas o segredo está no tamanho das porções, que devem ser pequenas”. É importante também fazer escolhas conscientes e ter bom senso, optando por determinados docinhos que mais agradam e não costumam estar presentes no dia a dia, ao invés de comer tudo o que estiver pela frente. “Quando for comer o milho, pense bem antes de adicionar muita manteiga. Será que não é mais bacana provar mais um tipo de alimento, ao invés de fazer essa adição sem medida? Com isso, é possível também provar o sabor natural da comida, o que enriquece, inclusive, o nosso paladar”, recomenda. Assim, o equilíbrio alimentar se torna aliado do prazer e da saúde.

Marcia ainda dá uma dica: “Durante as festas, acontecem também danças e diver-



sas atividades. Então, se sentir que exagerou na alimentação, procure se movimentar mais e gastar as calorias. Assim, tudo fica equilibrado e a saúde agradece!”.

## ESSENCIAIS

Entre os diversos doces que caracterizam a data, o Imagem da Ilha separou dois pratos mais tradicionais que não podem faltar à mesa: a canjica e o bolo de milho. Confira receitas simples e práticas, para aguçar os dotes culinários.

## RECEITAS

### Canjica

Rende 12 porções

**Ingredientes:** 250g de milho branco, 500 ml de leite de coco, 5 colheres (sopa) de açúcar demerara, 2 colheres (café) de flor de sal, 1 pau de canela.

**Modo de preparo:** No dia anterior, coloque o milho de molho na água filtrada com a quantidade suficiente para cobri-lo. Deixe-o por pelo menos 12 horas. No dia seguinte, numa panela grande o bastante para conter 3 ½ litros de água, leve o milho para cozinhar com o sal e o pau de canela até que fique bem macio. Mexa de vez em quando para que não grude no fundo. Em paralelo, deixe uma chaleira com 1 ½ litro de água bem quente para acrescentar na panela, caso a água seque e o milho ainda não esteja macio. Depois de bem cozido e ainda com a água, acrescente o açúcar, mexa e deixe ferver por 5 minutos. Então, acrescente o leite de coco e depois que começar a ferver novamente, deixe por mais 5 minutos. O doce estará pronto. O prato pode ser servido morno ou gelado e com canela em pó polvilhada em cima.



### Bolo de milho

Rende 20 porções

**Ingredientes:** 1 lata de milho verde, uma medida da lata de milho de leite, uma medida da lata de milho de açúcar, uma medida da lata de milho de flocão de milho, ½ medida da lata milho de óleo de soja, 4 ovos, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

**Modo de preparo:** Bata no liquidificador o milho (escorrido), o leite, o açúcar, o milho flocão, o óleo, os ovos até virar um creme. Acrescente o fermento em pó e coloque no pulsar por três vezes para misturar. Despeje em uma forma untada com margarina e farinha de trigo. Colocar para assar em forno médio por 40 minutos aproximadamente, até ficar dourado. Esperar esfriar e servir.



## # 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 NO IGUARIAS

O restaurante **Iguarias do Mar**, em Jurerê, oferece 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. O nacionalmente reconhecido chef Adilson Lucinda imprime toda a sua experiência no preparo das receitas. Vale a pena experimentar!

**Iguarias Cozinha do Mar**

Avenida dos Búzios, 945 - Jurerê

Fone: 3365-5822

[www.facebook.com/IguariasCozinhadoMar](http://www.facebook.com/IguariasCozinhadoMar)

## BUFÊ DE SOPAS

Nas noites de outono-inverno, a sopa é a opção ideal para o jantar, pois, além de nutritiva, ela é leve e ainda ajuda a esquentar o corpo. Sabendo da importância dessa refeição, o **Armazém Floripa** prepara um delicioso bufê de sopas de segunda a sexta-feira, das 18h às 20h30. São quatro tipos de receitas, duas delas vegetarianas e duas com carnes, e acompanhamentos para incrementá-las ainda mais. E o melhor, você pode escolher a opção livre (R\$ 22) ou em quilo (R\$ 38/kg). O Armazém fica ali na Rua Bocaiúva, bem em frente da Av. Trompowsky, bem fácil de achar!

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

**Armazém Floripa**

Rua Bocaiúva, 1959 - Centro

Fone: 3307-4404



## INFLUÊNCIA THAI

O **Polvo do Tio Celino (foto)** é um dos sucessos do tradicional restaurante Antonio's. O polvo é refogado com cebola, alho e manjerição e finalizado com molho de leite de coco, curry, vinho branco e um toque de mel. Ao melhor estilo Thai! 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)

## PIZZA METRO É NA MILANO

Experimente o verdadeiro sabor da Itália aqui em Floripa. A **Pizzeria Milano** oferece em seu cardápio a "sensazionale" Pizza Metro. Preparado com receita artesanal exclusiva e ingredientes selecionados e fresquinhos, o prato acomoda até três sabores. Com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte, a Milano oferece pratos exclusivos cuidadosamente selecionados por sua proprietária, a mestra pizzaiola Grace Fraschini.

**Pizzeria Milano**

Rua Bocaiúva, 2526

Avenida Beira-Mar Norte, 2526

Fone: 3024-0034

[www.pizzeriamilano.com.br](http://www.pizzeriamilano.com.br)

## CARDÁPIO EXCLUSIVO

O **La Cave** conquistou o público da cidade pela qualidade de seus produtos e serviço diferenciado. Seja para o happy hour ou jantar, o local é ideal para quem curte experimentar rótulos de vinhos selecionados e um cardápio exclusivo em um ambiente moderno e acolhedor. Os clientes podem degustar alguns dos melhores vinhos franceses por um preço acessível sem precisar consumir a garrafa inteira. O menu tem tapas, entradas – como a Quiche Lorraine –, prato principal – uma das opções é o **Peixe Fresco com Molho Hollandaise**, Julienne de legumes e purê de batata inglesa (foto) – e deliciosas sobremesas. **Em breve o La Cave se mudará para novo endereço, no edifício Koerich Beiramar Office.**

**La Cave Gastrobar**

Rua Altamiro Guimarães, 260

Fone: 3037-2828

[www.lacavegastrobar.com.br](http://www.lacavegastrobar.com.br)

## GASTRONOMIA TEMÁTICA

Sempre inovando, o **Mercado São Jorge** lança as noites temáticas na loja da Bocaiúva. Na segunda, monte o seu sanduíche com tiras de mignon acebolado ou salmão; terça-feira é a noite do bufê italiano com foccacias. Na quarta aprecie a já consagrada **cozinha árabe genuína (foto)** produzida por chef sírio. Quinta tem comida Thai com frango ou suíno e mignon; sexta-feira de cozinha peruana com um delicioso ceviche, aji e o surpreendente seco de res – mignon temperado com suco de laranja e cerveja preta. Lembrando que todos os dias têm a opção de duas sopas, uma delas vegana. Na próxima edição divulgaremos outro tema da casa!

**Mercado São Jorge**

Rua Bocaiúva, 2186 - Fone: 3209-1244

[www.facebook.com/saojorgeorganicos](http://www.facebook.com/saojorgeorganicos)

# GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Fotos: Sérgio Vignes

## 25 de maio

O dia nacional da Argentina teve abertura oficial e solete. O evento, para argentinos e autoridades convidadas foi realizado no Restaurante Pier 54, aqui na capital. A ótima relação comercial entre nosso estado e o país vizinho foi celebrada pelo cônsul Gustavo Coppa e cônsul adjunto Octavio la Croce. Para ambos o consulado atingiu seus objetivos na capital, e ainda pode atender em outras regiões do Estado, com o consulado itinerante. O sucesso foi brindado com o ícone argentino: Malbec!

## Winter play

Em uma deliciosa quarta-feira de sol (na semana passada), depois de quase 15 dias de chuva, Doreni Caramori e staff do Grupo All receberam jornalistas para um agradável almoço no gastrobistrô La Cave. Durante o evento, Caramori apresentou as atrações do grupo para o inverno, estreando com Winter Play, agora em junho.

*No evento de degustação dos pratos do Brasil Sabor ocorrido no restaurante Toro, o conselheiro da Abrasel Célvio Salles com a esposa Mariana, e Luciane Costa com marido e o atual presidente Raphael Dabdab*



## Santa Adega

Vinhos descomplicados, que podem ser apreciados a qualquer momento. Esta é a proposta da Dunamis, vinícola brasileira que nasceu em novembro de 2010 com o objetivo de promover momentos especiais, estimulando a cultura do vinho. No final de maio, os enólogos da marca Thiago Salvadori Peterle, Vinicius Bortolini Cercato e o sênior Cesar Azevedo fizeram uma apresentação dos vinhos a clientes, na Santa Adega. Foram degustados vinhos e espumantes descontraídos e versáteis, entre eles o Dunamis Ar Brut Branco, Ar Brut Rose, Merlot Branco, Chardonnay, Cabernet Franc e o já famoso Tannat 2015.

## Brasil Sabor

O lançamento da edição 2017 do Brasil Sabor foi uma verdadeira celebração da gastronomia com as características de Santa Catarina. Na presença de empresários participantes, jornalistas, associados da Abrasel e membros do trade turístico, o marco inicial do evento que segue até 11 de junho - em oito cidades e 60 restaurantes - foi um ótimo exemplo, realizado no Toro Steak House, na avenida Beira-mar, em Florianópolis, no último dia 17 de maio. A abertura contou com 14 ilhas de degustação de estabelecimentos que integram o Brasil Sabor e representaram muito bem o espírito do Festival - explorar a pluralidade dos sabores originais.



açougue

# TUDO num só LUGAR

*Mix de produtos é o foco do Direto do Campo Saco dos Limões*



comodidade



caldo de cana



orgânicos



hortifruti

Um shopping de utilidades. Esse é o conceito do Direto do Campo do bairro Saco dos Limões, na Capital. Em um amplo espaço, o cliente tem toda a comodidade que precisa para organizar a sua rotina. São oferecidos frutas, legumes e hortaliças, carros-chefe da rede, além de produtos de higiene e limpeza e outras utilidades para a casa. Para a compra ser ainda mais completa, tem açougue, queijos e frios, pães, orgânicos, integrais, bolachas artesanais e outros produtos vendidos nas bancas.

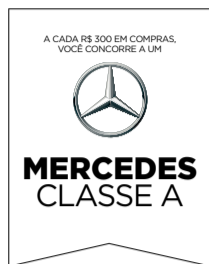
Os clientes ainda têm acesso a diversos serviços no local. Lanchonete, caldo de cana, um armazém de café, floricultura, sapataria, pet shop e lojas de aviamentos, com destaque para as lojas de roupas femininas e a de roupas infantis.

## Praticidade com amplo estacionamento

O Direto do Campo do Saco dos Limões está localizado na avenida Prof. Waldemar Vieira, 327 - Saco dos Limões e possui estacionamento próprio. O horário de funcionamento é de segunda a sexta-feira, das 6h às 19h; aos sábados, das 6h às 18h. Mais informações: 4009-2909.



roupas femininas



PROMOÇÃO  
**ACELERA  
CORACÃO**

MÊS DOS NAMORADOS  
COM CORAÇÕES  
MAIS ACELERADOS.



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