

# JORNAL **image3** DA ILHA

**atitude**  
sustentável

**TURISMO ECOLÓGICO**  
A beleza das aves

• Página A2

Foto: Hermann Byron/Imagem da Ilha



## O VERDADEIRO SÍMBOLO DO NATAL

*Presépio da Praça XV mantém viva a representação do nascimento de Jesus*

*Cultura: entre os materiais utilizados na montagem do presépio deste ano estão cacos de louças recolhidos durante mais de 30 anos nas praias da Ilha*



*Tour pelo Costão dos Ingleses revela as espécies que habitam a Ilha*

### *guia* **Gastronômico**

**DOCES**  
Delícia de  
enfeite

• Página G3



*Bolachas para enfeitar a árvore de Natal*

**ENTREVISTA:** as ideias de Dalmo Vieira Filho, o escolhido de Cesar para qualificar a urbanização da cidade • Página 5



# SIERRA

MÓVEIS

Sofá Luca 2 lugares  
à vista  
**R\$ 2.195**

Sofá Luca 3 lugares  
à vista  
**R\$ 2.870**

**Clássica** 3024.1266  
**Garden** 3234.4686  
Sábados, das 9h às 18h

## &gt; AGENDA

## Confira as atrações que acontecem em Floripa

## EXPOSIÇÃO

## A tradição do boi de mamão

Um dos folguedos mais populares da Ilha de Santa Catarina ganha uma abordagem lúdica na exposição "Boi de Mamão da Tradição", do artista plástico Marcelo Calazans Ribeiro. A mostra está aberta à visitação até 28 de dezembro na sede da Fundação Cultural de Florianópolis Franklin Cascaes (FCFFC), no Forte Santa Bárbara (Rua Antônio Luz, 260, Centro). As obras podem ser vistas de segunda a sexta-feira, das 13h às 19h, com entrada franca.

Ao todo, são 18 quadros com a temática do boi de mamão e dois com homenagens a personalidades ligadas à cultura popular. A mostra retrata novos personagens criados pelo artista, mesclando a figura do boi presente nos folguedos



locais com outras manifestações culturais tradicionais da Ilha de Santa Catarina. O público vai poder conferir o Boi Divino, Boi Engenho, o Boi Pandorga e o Boi Ren-deira, entre outros.

## NATAL

## Feira temática

De 14 e 23 de dezembro, das 15h às 22h, acontece a "Fenatal" (Feira de Natal - Artesanato, Decoração, Indústria e Comércio de Florianópolis). O evento será no Centrosul e reunirá empresas e artesãos de vários segmentos. A proposta é oferecer nos 200 stands da feira opções diferenciadas de presentes para quem procura artesanato e artigos natalinos. O ingresso custa R\$ 5 (crianças até 10 anos não pagam). Mais informações: [www.feiradonatal.com.br](http://www.feiradonatal.com.br).

## Corais encantam

A terceira edição do projeto "Encanto de Natal" segue até dia 21 de dezembro levando lindas apresentações de corais para vários bairros de Florianópolis. Serão 11 dias de apresentações, sempre às 19h: seis no centro da cidade e o restante - de 13 a 17 de dezembro - em outros bairros. O evento, que é uma parceria entre a Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (ACIF) e a Prefeitura, é gratuito. A chegada do Papai Noel está programada para o dia 21.

Este ano, além de uma maior estrutura, o evento, que conta com decoração, iluminação especial e chegada do Papai Noel, terá um novo formato, que permitirá mais interação com o público: os corais vão se apresentar na Escadaria do Rosário, tradicional ponto de encontro da cidade, na esquina da Vidal Ramos.

## Apresentações:

- \* **13 (quinta):** Corais Vivace e Madrigal da UFSC (Parque de Coqueiros)
- \* **14 (sexta):** Coral a definir (Campeche - no estacionamento do Supermercado Hiper Bom, na Av. Pequeno Príncipe, 1870)
- \* **15 (sábado):** Coral Sementes do Amanhã (Ingleses - no Centro Comercial Marea, na (Rod. Armando Calil Bulos, 5999)
- \* **16 (domingo):** Coral da APAE (Barra da Lagoa - no estacionamento público em frente ao Centro Comercial Farol da Barra, na Rua Amaro Coelho, 133)
- \* **17 (segunda):** Corais Vozes em Sintonia, Santuário, Coração de Jesus e Sementes do Amanhã (Canasvieiras, na Av. da das Nações)
- \* **Dias 18, 19, 20 e 21:** Corais Vozes do Divino, Santuário, Coração de Jesus, Anjos da Luz, do Tribunal de Contas de SC, Grupo Musical Esperança (Centro, na Escadaria do Rosário)

## COLABORAÇÃO

Envie a programação do seu evento para a Redação do Imagem da Ilha:  
[redacao@imagemdailha.com.br](mailto:redacao@imagemdailha.com.br)  
(48) 3028-3778

## Troca de endereço

Se você recebe o Imagem da Ilha e mudou de endereço, comunique o Jornal e continue por dentro do que acontece em Florianópolis. Envie um e-mail para: [redacao@imagemdailha.com.br](mailto:redacao@imagemdailha.com.br) ou ligue para 3028-3778.

Publicação quinzenal da Editora de Jornais Imagem da Ilha com distribuição gratuita para a região da Beira-Mar Norte, via Mala Direta etiquetada e com distribuição de porta em porta em Jurerê Internacional, na Lagoa da Conceição - Condomínios Village e Saulo Ramos - e no Santa Mônica, na área da Avenida Madre Benvenuta e entorno.  
Reposição semanal no Centro e endereços abaixo.

TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.000 Assinantes

Direção geral: Hermann Byron Neto - Edição: Andréa Fernanda Fischer - Textos: Andréa Fernanda Fischer e Elida Hack Ruivo - Conselho editorial: Hermann Byron Neto, Andréa Fischer e Urbano Salles - Diagramação: Dois.Com - Atualização do site ([www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br)): Andréa Fischer - Jornalista responsável: Andréa Fischer - SC 01485-JP

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: Diário Catarinense

Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião do jornal, sendo de inteira responsabilidade de seus respectivos autores

Envie comentários e sugestões para o e-mail [redacao@imagemdailha.com.br](mailto:redacao@imagemdailha.com.br).

## CIRCO

## La Conquista

O circo saiu das lonas e ganhou novo formato nas ruas. Mas, como nos velhos tempos, a figura do palhaço continua encantando crianças e adultos. A arte da palhaçaria circula por Floripa até 23 de dezembro, no espetáculo "La Conquista", com os personagens Pituca da Rosa e Chico Chan. A atividade integra o projeto "Parques e Praças, Sim!", contemplado pelo edital do Fundo Municipal de Cultura. No total estão previstas 11 apresentações em diferentes bairros da cidade e mais 11 intervenções circenses em unidades educativas no município.

A agenda do espetáculo La Conquista, assim como os locais onde vão acontecer as intervenções circenses e imagens das atividades, pode ser acompanhada pelo blog do grupo Dale Circo: <http://dalecirco.blogspot.com.br>.

## CARTAS &amp; E-MAILS

"Parabéns a todos deste importante e bonito veículo de comunicação pela dedicação na abordagem de temas interessantes e necessários relacionados a questões sócio-ambientais e de ecologia social e humana da Ilha de Santa Catarina."

**Lúcio D. Silva Filho**

"Recebo sempre o jornal e percebo a preocupação com a cidade. Por isso escrevo para alertar mais uma vez a sociedade em geral sobre a triste situação da Lagoa da Conceição (lagoa pequena), que está literalmente apodrecendo. A proliferação de algas é alarmante. O odor fétido indica a insalubridade do local, infelizmente. Esse é quase um pedido de socorro e é urgente!"

**Heloísa Rodrigues**

"O Imagem da Ilha tem inteligência e requinte, sem ser esnobe. Não é apenas 'mais' um jornal... tem um jeito único, que funciona bem, por isso ocupa o nicho especial entre os impressos da Grande Florianópolis. O único concorrente direto do Imagem é ele mesmo!"

**Dante Villarruel**

## &gt; CARTA AO LEITOR

Depois de quase derreter por dois dias neste início de dezembro, com a temperatura chegando aos 40°C em pleno final da primavera, a cidade respira aliviada com a entrada de um vento sul trazendo a temperatura de volta aos suportáveis 23°C.



Então parece que São Pedro tem acompanhado o termômetro político na Capital. Guardando as devidas proporções, parece ser este o cenário de transição. Muita turbulência e muito calor. Ambos os CEOs municipais querem ter dinheiro, um para fechar as contas e outro para começar com o caixa cheio. O que parecia que seria uma transição respeitosa, pela disputa da receita, parece que vai não ser. A festa de Réveillon já foi até comentada por nossa colunista, Tia Setembrina, na edição passada. Agora estamos por conta das definições do Carnaval, também por ela citado.

Mas dando sequência as nossas matérias de integração do leitor com o que virá, na próxima administração, fomos buscar uma nova fonte de informação sobre o futuro da cidade. Nosso entrevistado desta quinzena é o arquiteto Dalmo Vieira Filho, que irá comandar a SMDU, Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano, a quem o IPUF, Instituto de Planejamento Urbano de Florianópolis, estará vinculado. Dalmo é de uma escola antiga de arquitetos e chefou por muitos anos o IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

No caderno de gastronomia dicas para uma super árvore de Natal, cheia de guloseimas! A gourmandise Ceres Azevedo dá uma receita infalível para o deleite da sobremesa, é a Delícia do Céu, doce de origem portuguesa feito com ovos e laranja. Também no caderno dicas para um cardápio light para o verão.

Enfim, tudo pra você se manter informado, e até quem sabe se arriscar na cozinha.

**Uma boa leitura!  
Hermann Byron**

CONFIRA OUTROS EVENTOS NO BLOG DO JORNAL ([WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR/BLOG](http://WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR/BLOG))

O Imagem da Ilha oferece 1.000 exemplares a mais nos seguintes locais com reposição semanal:

**Beiramar Shopping:** • Café Riviera (2º piso) • Café Fanny

Open Shopping • Restaurante 261

**Santa Mônica:** Shopping Iguatemi - Bossa Café 1º piso

**SC-401:** • Restaurante Quatro Estações e Primavera Primavera Garden Center (Sentido Norte) • Verde & Cia Garden Center (Sentido Centro)

**Lagoa da Conceição:** • Farmácia Pinheiro

**Jurerê Internacional:** • Doce de Pelotas no Jurerê

## &gt; ENTREVISTA EXCLUSIVA

# Uma proposta concreta para Floripa

*Em documento com mais de 80 páginas, futuro Secretário Municipal do Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano, arquiteto Dalmo Vieira Filho desenha o futuro da cidade*

Andréa Fischer e Urbano Salles  
(Com a colaboração de Hermann Byron)

**M**ais do que ideias, para se desenvolver com qualidade uma cidade precisa de propostas concretas e viáveis e gestores capacitados e com conhecimento técnico. No que depender de Dalmo Vieira Filho, escolhido pelo prefeito eleito Cesar Souza Júnior para assumir uma das secretarias estratégicas de Florianópolis, elas vão sair do papel. Antes mesmo de receber o convite para assumir a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano (SMDU), a antiga SUSP, o arquiteto e urbanista já vislumbrava um futuro feliz para a capital catarinense. Tanto é que reuniu propostas executáveis registradas num documento entregue aos candidatos da eleição deste ano. São elas que vão guiar seus passos nos próximos quatro anos.

**Imagem da Ilha: Entre os desafios da nova administração está a revitalização do centro histórico. O que pode ser feito para atrair mais turistas e moradores o ano todo?**

**Dalmo Vieira Filho:** O centro é uma espécie de coração da cidade e deve receber um tratamento diferenciado. Ele precisa ser uma das emergências para as quais devem ser direcionadas as atenções e vai depender basicamente de uma potencialização das ações que já se desenvolvem lá. Em determinados horários, o Centro é plenamente usufruído pela sociedade, mas em outros não, como nos finais de semana e à noite. Este processo deve acontecer em curto prazo. Hoje, em Florianópolis, assim como a maioria das cidades brasileiras, o Centro está em completo descompasso com o potencial que ele tem. No Brasil, existe um movimento importante no Rio de Janeiro, que depois de se projetar para fora do centro histórico agora se volta para ele, o requalificando.

**A fachada do Mercado Público está hoje comprometida com ombrelones e tendas que escondem sua beleza. O senhor se compromete a limpar essa área da atual poluição visual e devolver esse cartão-postal para a cidade?**

Penso que o Mercado Público, como um dos grandes ícones de Florianópolis, precisa passar por uma atualização completa, que vai desde o vão, que é um espaço extraordinário, até a qualificação da fachada. Concorro que o uso da fachada precisa ser revisto.

**O prefeito eleito anunciou que o senhor terá plenos poderes para escolher o presidente do IPUF e o superintendente da Floram. Qual o perfil desejado? É consenso no novo governo que eles devem ser técnicos, evitando o uso político desses órgãos?**



**Dalmo Vieira Filho: "O estudo reúne filosofias, reflete sobre a qualificação das cidades e, para não ficar só no campo do pensamento, traz propostas concretas e objetivas"**

A visão é que alguns setores estratégicos, vitais do município, precisam ter uma orientação técnica. É com base nisso que estamos traçando as primeiras diretrizes e fazendo os projetos e somos muito otimistas em relação ao fruto deste trabalho. E é com base nesse conhecimento técnico que vou escolher os nomes. Ainda não defini e antes de divulgá-los preciso submetê-los ao prefeito eleito.

**O esvaziamento do IPUF nos últimos anos deixou lacunas no planejamento do trânsito da cidade. Quais as principais falhas da administração anterior que precisam ser corrigidas com urgência?**

Existem muitas lacunas, falta um norte estratégico para o urbanismo em Florianópolis. Nos últimos anos, as cidades cresceram muito e reduziram a noção do urbanismo a questões funcionais. O urbanismo é muito mais que resolver as funções: é uma ciência que reúne tecnologia e humanismo, é uma ciência social e tecnológica, uma convergência de conhecimento humano direcionado para a qualidade de vida da população.

**Mas existe algum ponto que o senhor avalia como um problema grave?**

No começo do ano, depois de ter contato com muitas cidades e trabalhar intensamente durante cinco anos em Brasília, fiz uma proposta da visão que tenho para Florianópolis, um documento de mais de 80 páginas, e a entreguei aos candidatos. O estudo reúne filosofias, reflete sobre a qualificação das cidades e, para não ficar só no campo do pensamento, traz propostas concretas e objetivas.

**Florianópolis pode esperar uma maior atenção ao patrimônio histórico, já que há vários anos o senhor é superintendente do IPHAN em SC?**

Eu seria incoerente comigo mesmo nesta trajetória se não tivesse uma enorme dedicação ao tema patrimônio. As cidades têm inúmeras coisas que precisam ser reconhecidas como valor e, conseqüentemente, sejam valorizadas. Pode ser um edifício antigo, uma praça, uma mata e até uma padaria. Os valores das cidades não estão só nas áreas tombadas, que são menos de 1% do conjunto das cidades. Prefiro assim chamar de patrimônio cultural porque abrange um sentido mais amplo.

**A lei que regulamenta a publicidade externa em Florianópolis é antiga, de 1993, o que abre brechas para excessos. Há 20 anos não é feito concurso para intensificar a fiscalização. O que falta é uma nova lei ou mais fiscais?**

Principalmente uma nova lei, que precisa ser muito coerente e atualizada e produzir resultados evidentes. Recentemente, na direção do IPHAN, fizemos uma espécie de recomendação geral para as quase 100 cidades tombadas especificamente sobre comunicação visual.

**O senhor é partidário de uma lei igual a de São Paulo, que baniu outdoors e similares?**

Em princípio sou favorável. Em grande parte de Florianópolis, como na orla, por exemplo, não deveria existir propaganda. A sociedade começou a aprender a não jogar lixo nas ruas, mas é engraçado como este conceito ainda não foi desenvolvido para a poluição sonora e visual.

**Na atual gestão houve uma tentativa de aprovar na Câmara um projeto exigindo relatórios de impacto de vizinhança em novos empreendimentos. A matéria foi rejeitada pelos vereadores. Sob o seu comando, esse assunto voltará logo à discussão?**

Sem dúvida, este assunto e todo o Plano Diretor. Essa já é uma diretriz do prefeito eleito, um compromisso assumido na campanha, e sem dúvida nenhuma o Plano e todos os seus complementos receberão atenção prioritária.

**O Executivo também fracassou na aprovação da moratória da Baía do Itacorubi. Opositores alegaram que o projeto permitia ao prefeito autorizar novas obras de acordo com a sua avaliação pessoal. Na sua opinião, o problema foi esse detalhe ou moratórias como essas sofrem forte resistência e devem ser substituídas por outras formas de controle do crescimento da região?**

Para responder essa pergunta, eu teria que reunir mais dados. Mas é necessário um pacto coerente, correto, objetivo com a

construção civil, não somente na Baía do Itacorubi, mas em toda a cidade. Várias áreas de Florianópolis tiveram um crescimento grande e é preciso detectar esses focos para tomar medidas que viabilizem a construção, mas que atenuem suas conseqüências.

**Em palestras, o senhor defende bairros autosustentáveis usando como modelo a Pedra Branca, em Palhoça, num mix de moradias e comércio. Como adotar essa fórmula em Florianópolis sem comprometer a qualidade de vida em bairros hoje estritamente residenciais?**

Essa é uma medida que, ao contrário de comprometer, vem diretamente somar-se aos elementos de qualidade de vida. Por quê? Em primeiro lugar, a centralidade dos bairros diminuir a necessidade de locomoção para outras áreas. Além disso, reforça os laços comuns, fazendo com que as pessoas se encontrem. Em Brasília tem-se essa centralidade de bairros. Vamos imaginar cada bairro com todos os serviços, com supermercado, mercearia, padaria, um posto de serviço municipal. É desta maneira que se pratica urbanismo, criando instrumentos para que em cinco, dez anos, os bairros sejam dotados de centralidade. É desejável que os serviços de vizinhança interajam com as populações. É grande a vantagem de ter uma mercearia, uma agência bancária próxima de casa. Mas quando o serviço gera problemas, principalmente aumentando os fluxos, demandando estacionamento, aí há um conflito. Vamos defender serviços compatíveis com as áreas residenciais.

**Mas Brasília foi uma cidade planejada. Como fazer isso numa cidade como Florianópolis?**

Esse é o grande desafio. Se olharmos as áreas urbanas hoje, veremos que ainda, com segurança absoluta, é possível reapropriar-se de uma maneira diferente das áreas que já estão urbanizadas.

**Pretende aplicar este conceito em Floripa?**

Sem dúvida. Ele faz parte da proposta, está sintonizado com as noções atuais de urbanismo.

**Quais são na sua opinião os principais ícones do patrimônio cultural de Florianópolis? Qual futuro o senhor vislumbra para a Ponte Hercílio Luz?**

É muito diverso, porque vai das fortalezas até o patrimônio imaterial, com as rendadeiras, a farinha. Eu diria que o patrimônio cultural de Florianópolis precisa ser visto como um dos grandes instrumentos para o desenvolvimento verdadeiro da Ilha, e nunca como um obstáculo. A Ponte deve servir para o transporte de veículos, só que coletivos. Em determinados horários e dias ela deve ser aberta ao passeio, de pedestres, como nos finais de semana e alguns dias à noite.

## > COLUNA POLÍTICA



# Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

### Medo de fazer

Não é carência de estrutura técnica, de equipamentos ou pessoal qualificado. É o medo dos ecochatos de plantão (Ibama, Fatma e ONGs de ocasião) que faz com que poucas – apenas 32 das 295 – prefeituras de SC se habilitem a fazer licenciamento ambiental municipal, amparadas em lei federal regulamentada desde o final de 2011. Hoje um empreendedor aguarda em média 36 meses (três anos!) para cumprir todas as etapas do processo, com as concessões das licenças prévias, de instalação e de operação. Localmente, o procedimento seria muito mais rápido. Mas a paquidérmica burocracia não deixa. Muitas vezes cria dificuldades só para obter facilidades. Lembrem da Operação Moeda Verde?

### Castigo

É do senador Paulo Bauer (PSDB-SC) o projeto de lei em pauta na Comissão de Constituição e Justiça que tem tudo para tirar uma distração do chefe-mor da quadrilha do mensalão, José Dirceu, na cadeia. O projeto prevê que o preso em cumprimento de regime fechado de pena não terá acesso à internet.

### Vício

Um notável político catarinense vem tentando, mas não vem conseguindo livrar-se do flagelo das drogas. É fissurado em cocaína.

### Reação

Como presidente do Conselho Nacional dos Comandantes-Gerais das Polícias Militares dos Corpos de Bombeiros, o comandante geral da PM-SC, coronel Nazareno Marcineiro, está fazendo intenso lobby através do movimento "Reaja Brasil", que apóia o aumento das penas e torna hediondos os crimes cometidos contra policiais, bombeiros, juízes, promotores, defensores públicos, guardas municipais, guardas prisionais e servidores do Judiciário.

*No Brasil o troca-troca de partido é apenas uma das várias ações antiéticas dos políticos*



### Fora do ninho

Ninguém do PSDB de SC falou em tentar segurar para o partido o mandato do deputado federal Jorginho Mello, que foi para o PR. Jorginho obteve aval da Justiça. Aliás, chega a quase 30% a migração de deputados federais de SC de um partido para outro desde a eleição de 2010. Trocaram de sigla, além de Jorginho Mello, Jorge Boeira (do PT para o PSD) e João Rodrigues, Onofre Agostini e Paulo Bornhausen (do DEM para o PSD).

### Criminalidade

Um lado menos trágico da violência em SC, que o Secretário de Segurança Pública, César Grubba, lamenta, com razão, que a mídia não destaca: em 173 dos 293 municípios do Estado (59,05%) não foram registrados assassinatos neste ano. Nos demais ocorreram 597 homicídios (86,60% de homens) nos 10 primeiros meses de 2012.

### Fizeram a diferença

Nenhum senador ou deputado federal de SC ficou entre os 50 congressistas selecionados para receber o "Prêmio Congresso em Foco", promovido pelo site Congresso em Foco. A escolha é feita por jornalistas que cobrem o Parlamento.

### Passou, apesar de...

Determinar, hoje, a paralisação de qualquer obra na duplicação do trecho sul da BR-101 em SC seria estimular um levante popular. Foi pensando algo assim que o Tribunal de Contas da União, apesar de ter encontrado novo indício de "irregularidade grave" na obra, não recomendou sua paralisação.

### Novo partido

Um grupo de lideranças indígenas articula a criação de um novo partido para defender a causa. É o Partido Democrático Indígena Brasileiro (PDIB) que, segundo seus fundadores, deve ser formalizado até o primeiro semestre de 2013. Um dos articuladores do PDIB é Ary Paliano, 52 anos, índio caingangue, advogado e servidor da Funai em SC. A nova legenda também será aberta a não-índios.

### Mulheres

Relatório organizado pela bancada feminina da Assembleia Legislativa sobre a violência doméstica contra a mulher, após vários encontros regionais no Estado, confirmou o que se sabia: não há delegacias especializadas. São de natureza híbrida, atendendo também a violência contra crianças e adolescentes em conflito. A grande maioria atende de todo tipo de ocorrência. Aliás, nunca se conseguiu dados precisos sobre o número de delegacias, casas-abrigo e centros de referência de atendimento a mulher em situação de violência em SC.

### Números de guerra

É uma estatística mórbida, mas revela uma realidade trágica. A Polícia Rodoviária Federal em SC atualiza todo mês a média estadual de mortes em suas estradas. No momento é de 1,7 por dia. Mantida, vai resultar em cerca de 500 mortes até 31 de dezembro. Números de guerra.

### Doideira

O mercado imobiliário de Florianópolis tem absurdos. Na cara avenida Beira-Mar Norte, por exemplo, há alugueis de apartamentos de dois quartos com garagem por R\$ 750. Uma bagatela. Mas estão vazios. O motivo é a taxa de condomínio de R\$ 1,2 mil. Consequência, em maior parte, da verdadeira paranóia em relação à violência urbana.

### Assiduidade

Reclamação constante de advogados: alguns juízes de SC não comparecem diariamente na sede da comarca em que são lotados. Tem muito advogado desinformado também, uma vez que pode e deve denunciar tais fatos em simples e-mail à Corregedoria Geral de Justiça, do Tribunal de Justiça.

### Privilégio

O Conselho Nacional do Ministério Público começa a discutir o fim do auxílio-moradia pago aos integrantes do Ministério Público de SC, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Rondônia e Amapá. Eles ganham R\$ 6 mil mensais, mesmo possuindo residência no município onde trabalham. E milhões de brasileiros sem casa...

### Inchaço

Dois deputados estaduais do PP – Valmir Comin e Milton Scheffer – dizem que têm sido muito cobrados para exigir do governador Raimundo Colombo a redução do número de secretarias regionais. Principalmente num momento como o atual, de queda de arrecadação e contingenciamento de investimentos.

CONFIRA OUTRAS NOTAS NA SEÇÃO "COLUNISTAS" DO [WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR](http://WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR).



**10 MEGA**  
PELO PREÇO DE 1 MEGA

POR APENAS

# R\$ 29,80 /MÊS

NO NET COMBO HD, POR 5 MESES,

# + WI-FI GRÁTIS

A PARTIR DE MAIO/2013, O VALOR DO NET VÍRTUA SERÁ DE R\$ 59,90/MÊS



**4004-8844**  
[www.netcombo.com.br](http://www.netcombo.com.br)  
PARA OS NETS, É AGORA.

OFERTA VÁLIDA ATÉ 31/12/2012 PARA NOVAS ASSINATURAS DO NET VÍRTUA 10 MEGA POR 29,80 POR MÊS, EM QUALQUER PACOTE NET COMBO HD. A PARTIR DE MAIO DE 2013, O VALOR DO NET VÍRTUA 10 MEGA SERÁ DE R\$ 59,90 POR MÊS. Valor promocional nos cinco primeiros meses (período proporcional aos dias utilizados a partir da data de instalação mais os quatro meses subsequentes). Consulte o valor mensal de cada pacote antes e depois do período promocional. Não incluso o custo das ligações realizadas. Valores válidos para o pacote de serviços Conforto, na portabilidade e mediante débito automático e compromisso de permanência mínima de 12 meses. Em caso de cancelamento, será cobrada multa de até R\$ 360,00. A velocidade anunciada é a máxima nominal, estando sujeita a variações decorrentes de fatores externos. O modem Wi-Fi será cedido em comodato para novas assinaturas. O sinal do modem Wi-Fi está sujeito a limitações. Os equipamentos cedidos pela NET deverão ser devolvidos na rescisão do contrato. Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica em seu endereço.

## &gt; CULTURA

# A Praça da figueira e do presépio

*Cartão-postal de Florianópolis, Praça XV recebe todos os anos a instalação de um dos mais tradicionais símbolos do Natal*

Andréa Fischer

Uma tradição iniciada em Florianópolis na década de 70 por Franklin Cascaes está mais viva do que nunca. Todos os anos, no período que antecede o Natal, é montado na Praça XV de Novembro um presépio rústico em tamanho natural. A instalação deste ano, inaugurada dia 29 de novembro e assinada pelo artista plástico Jone Cezar de Araújo, faz uma homenagem às famílias da cidade através dos cacos de cerâmica e porcelana, coletados nas praias de Florianópolis, que compõem os detalhes decorativos dos personagens bíblicos presentes no nascimento de Jesus.

O "Presépio Natural da Praça XV de Novembro" fica montado até dia 6 de janeiro. A visita é gratuita e os visitantes podem retirar no local um cartão-postal da obra. Patrocinado pela Prefeitura e Fundação Cultural de Florianópolis Franklin Cascaes, por meio da Lei Municipal de Incentivo à Cultura, ele conta com apoio cultural da Eletrosul.

## CULTURA DA ILHA

A confecção do presépio deste ano levou cerca de um mês e foi feita por Jone Cezar de Araújo, responsável pelo projeto, e sua equipe. Entre os materiais usados estão retalhos de tecidos, conchas e pedras. A decoração reaproveitou também cacos de garrafas, cerâmicas e porcelanas domésticas em um trabalho de bricoleur, com peças coletadas durante três décadas nas praias de Florianópolis. "Para prevenir acidentes, era um hábito das famílias locais jogar no mar as louças quebradas. Muitos destes cacos guardam histórias de vida. Quantas dessas louças fizeram parte da mesa dos jantares do dia a dia, dos batizados, dos casamentos e por que não das ceias de Natal de famílias da Ilha?", questiona Jone.

O presépio conta com figuras de animais e humanas, como manda a tradição, entre elas o menino Jesus, Maria, José e os Reis Magos. Mas também inclui per-



Foto: Hermann Byron

*Entre os materiais utilizados na confecção do presépio deste ano estão os cacos de louças de famílias florianopolitanas, coletados durante mais de 30 anos nas praias da cidade*

## Depoimentos

"Embora a responsabilidade de confeccionar todos os anos o presépio seja grande, tornou-se uma missão porque não foi qualquer um que começou o projeto, mas sim o Cascaes."

**Jone Cezar de Araújo** – artista plástico e atual coordenador do projeto



"Estou preocupado com a continuidade da tradição do presépio, pois as pessoas adotaram uma cultura de Natal muito americanizada, que não tem nada a ver com a nossa cultura e com o real sentido da data."

**Gelci José Coelho (Peninha)** – museólogo



sonagens típicos da Ilha de Santa Catarina, através das figuras de uma reneira e de um pescador. A composição inclui também elementos associados à cultura local, como cestarias, cerâmicas, mantas de tear, rendas de bilro, redes e conchas de ostra.

## COMO TUDO COMEÇOU

O primeiro presépio em tamanho natural foi montado por Cascaes na UFSC, nos Jardins do Museu Universitário. Por incentivo do museólogo Gelci José Coelho, o Peninha, que queria difundir a arte presepeista do artista, a montagem passou a ser feita

a partir dos anos 70 também na Praça XV. Após a morte de Cascaes, em 1983, Peninha continuou o projeto por quase uma década e, a partir de 1993, a responsabilidade foi assumida pelo artista plástico Jone Cezar de Araújo. Em 2005, Jone conquistou a medalha de ouro na "30ª Mostra Mundial Dei 100 Presepi", em Roma, e o prêmio do júri popular no "5º Concurso Nacional de Presépios de Greccio-Riete", também na Itália.

## CURIOSIDADE

O objetivo inicial da montagem do presépio na UFSC, segundo Peninha, era chamar a atenção e com isso fazer as pessoas entrassem e visitassem o museu. Hoje, as figuras humanas da instalação têm um semblante sereno, mas nem sempre foi assim. Ele conta que como a ideia era chocar, apenas o menino Jesus era tradicional, as demais eram figuras estilizadas, extravagantes. "Lembro-me de passar pela Praça quando eu tinha 17 anos e ficar com medo daquelas figuras", conta Jone Cezar de Araújo, atual coordenador do projeto do presépio na Praça XV. Mas a ousadia de Cascaes também queria passar outras mensagens. "Desde aquela época ele estava preocupado com a preservação do meio ambiente da Ilha. Queria mostrar que é possível retirar os materiais da natureza de forma sustentável", explica Peninha.

## ONDE COMPRAR UM PRESEPIO?

Para quem deseja ter um presépio em casa neste Natal, o Imagem da Ilha sugere três locais que têm alguns modelos à venda.

### De barro:

\* Cerâmica Açoriana Tata (Largo da Alfândega - Centro): 3223-7441.

\* Olaria Beiramar de São José (Av. Beira-Mar de São José - próximo à Fundação de Esportes): 3241-4992.

### De resina (coloridos):

\* Livraria Paulus (R. Jerônimo Coelho, 119 - Centro): 3223-6567.

Na Santa Adega você encontra produtos de alta qualidade para montar suas Cestas de Final de Ano.

**Santa Adega**  
Vinhos finos

Rua Joe Collaço, 163 - Córrego Grande - Florianópolis - SC  
(48) 3234-1296 - [www.santaadega.com.br](http://www.santaadega.com.br)  
[santaadega@santaadega.com.br](mailto:santaadega@santaadega.com.br)

# Sem festa nas urnas, Dário agora tá acabando com as festas da cidade



Fala Tia Setembrina...

tiasetembrina@gmail.com

**Ai meu Deus do céu!** Esse ano eu já estava animada desde julho para as festas de outubro, fim de ano e Carnaval! Logo eu, que demoro a me animar, mas a Celeste vinha mi visitar e começava a criar expectativa.

“O, Setembrina, deixa de ser azeda, táx sempre reclamando de tudo! Deixa essa ranzinza pra lá. Em Outubro, nóx vamus na Fenaostra e tu vaix si esbaldar! Vaix tomar caipirinha do Rancho Açoriano e comer aquelas deliciosas ostras gratinadas!”. Olha, até que me animei, e olha no que deu! O Prefeito Dário Radário Berger cancelou a festa. Gente, o homem cancelou uma festa municipal! Essa eu nunca vi! Imagina si a moda pega...o prefeito de Blumenau decide, porque o dinheiro tá curto, cancelar o Oktoberfest! I áx pessoax que dependem da festa para ter um dinherinho a maix pro fim do ano? Bem fex a loja do seu Antonio (Koe-rich), que patrocinou o “1º Festival de Ostra do Ribeirão”, que aconteceu



**A Fenaostra, que reunia milhares de visitantes no Centrosul, foi cancelada este ano e agora outras festas correm o risco de não acontecer, entre elas o Réveillon e o Carnaval**

nox dias 7, 8 e 9 de dezembro. Agora dix pra mim, quem é qui ficou bem na foto, ô?

**Mexmo assim**, a Fenaostra era uma gracinha di festa, num merecia

ser cancelada. A D. Angela Amin, que tanto trabalhou pra modo dox pescadores num deixarem seus ranchos e praias...Como ficam eles? E os turistas, e a receita dos hotéis e restaurantes de uma cidade turística?

**Mas, gente, isso é só o começo...** de um final di ano ruim. Ora, si o Dário cancelou a Fenaostra, pelo andar da carruagem, no tal do Réveillon só vai tá ele, com um fuguete na mão e o radinho di pilha tocando a virada lá du Rio de Janeiro. Uiiii! Ox turistax que vão vir, é melhor que cada um traga seu fuguete, si não tá arriscado até a num ter fuquetório ninhum!

**Aproveita a vestimenta** de branco e pedi um passi pra Oxalá! Aí quando parece qui tudo vai começá com o seu Cezar assumindo...vem a bomba relógio. O Carnaval. Essi ano, como num teve ajuda oficial, nem o tal patrocínio, parece que só vai ter o bloco dos sujos, e os disfile di bloco na praça XV!

**Máx, é como dizia** o meu sobrinho Joseney: “Tia, é esse o carnaval que é mais alegre, coloca uma máscara na cara, tua fantasia, abre o sorriso e vamos pra rua”. Pois é, parece que vai ser assim o enterro das tristezas, vai ser antes do Carnaval. Ave Maria!

## ABERTA A TEMPORADA DE FÉRIAS!

### ABRIL IMPERDÍVEL NO MAR!



**SEJA o primeiro a embarcar no melhor navio do Brasil, venha fazer UM MINI cruzeiro ESPECIAL NO SPLENDOR OF THE SEA, que fará de sua VIAGEM um lazer INESQUECÍVEL !!!**

**PACOTE:**  
INCLUI 3 NOITES DE NAVIO  
TAXAS PORTUÁRIAS E GORJETAS  
SEGURO SAÚDE E CANCELAMENTO

**EMBARQUE DIA 19 DE ABRIL EM SANTOS**

Valor à vista para cabine dupla interna R\$954,00\*  
Parcelado com entrada de R\$202,45  
e saldo em 10 x R\$75,16\*

\* Valor referencial U\$2,08. O preço varia conforme o câmbio da data de compra. Categoria da cabine interna



## Maio encantado no AR!!

Conheça a Turquia, um dos berços da civilização, e também o destino momento: a Capadócia, com passeio de Balão

**VISITANDO:** Istanbul, Canakkale, Esmirna, Pamukkale, Antalya, Konya, Capadocia e Ankara  
**PACOTE:** Inclui Passagem aérea, transfers, city tour por Istanbul, Ruínas de Troia, Pérgamo, Efeso e Casa de Virgem Maria, Castelo de Algodão, Aspendos e Perge, Cascatas de Manavgat, Cidade subterrânea de Kaymakli, Museu Göreme, Mausoléu de Ataturk.  
**HOSPEDAGEM EM HOTÉIS CATEGORIA PRIMEIRA + 8 REFEIÇÕES.**  
**A Partir de 10 x U\$363,50 por pessoa em base duplo.**  
**Consulte valores para base single**

### APROVEITE!

**CÂMBIO PROMOCIONAL**  
para reservas até 20/12/2012. **Consulte-nos**

### PORTUGAL E ESPANHA INESQUECÍVEIS!

**GRUPO:** Saída 21/08/2013 e Retorno 03/09/2013  
Visitando: Lisboa, Mérida, Sevilha, Granada, Alicante, Valença, Barcelona, Zaragoza e Madri. **SOLICITE PROGRAMA COMPLETO.**

**A Partir de 10 x U\$399,99 por pessoa em base duplo. Consulte valores para base single.**

**IMPORTANTE.:**

\*\* Todas as condições deste orçamento estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

\*\* Os vôos estão sujeitos à disponibilidade e confirmação.

\*\* Reservas não garantem tarifa, somente a emissão das passagens.

\*\* Tarifas promocionais estão sujeitas à multa por remarcação/alteração de data/horário de vôos, de acordo com a regra tarifária.

**JB | TURISMO**  
Agência de Viagens



# Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Acesse [www.imagemdailha.com.br](http://www.imagemdailha.com.br)  
e surpreenda-se com a Versão Digital

7

verde & cia  
garden center

## Matemática

O deputado federal Onofre Agostini, aliado do governador Raimundo Colombo, assumiu uma causa polêmica.

Acaba de apresentar uma proposta de emenda constitucional baixando para 16 anos a maioridade penal.

## Transição

Norberto Ungaretti Jr. está deixando, ainda antes do Natal, o comando da Diretoria de Divulgação do governo Colombo.

Vai voltar a se dedicar full time à carreira no TRE-SC, onde trabalha há 25 anos.

## Simancol

A empresa gaúcha que explora o negócio reposicionou o relógio digital que estava tapando um semáforo na esquina da Beira-Mar com Othon Gama d'Eça.

O erro foi denunciado na reportagem "Relógios de Led 'invadem' a cidade", publicada pelo Imagem da Ilha na segunda quinzena de outubro.

## Expedição

Para fazer "Expedição Natureza - Tocantins", lançado dia 11 em Florianópolis, Zé Paiva passou mais de dois meses fotografando a região.

Do total de 10 mil fotos que tirou, apenas 156 acabaram entrando no livro, incluindo as duas que foram finalistas do maior concurso de fotografia de natureza do mundo, o "Wildlife photographer of the year", promovido pelo Natural History Museum de Londres.

## Herdeira

Gabriela Gondin Paulo está se formando esse mês em Medicina na Unisul.

Ainda não há decisão tomada, mas tudo indica que ela seguirá na carreira a especialização do pai, o oncologista Marcelo Collaço Paulo.

**Cristina Bristot e Ernesto São Thiago no primeiro aniversário do restaurante dos chefs Fabiana Agostini e Fabrizio Pellegrino, na Lagoa**



Foto: Renato Gama



Foto: Ângelo Santos

## rede social

\* O curador de arte **João José Pereira e Roberto Razzini deram um rasante por Buenos Aires, onde foram ciceroneados pela pintora argentina Patricia Di Loreto.**

\* A cantora catarinense Lilian apresentou-se no sarau da renomada professora de canto Vera do Canto e Mello, dia 27, no Gavea Golf & Country Club, no Rio.

\* O pioneiro **Rodrigo D'Eça Neves, que está completando 41 anos dedicados à cirurgia plástica, foi homenageado no "15º Encontro Catarinense de Cirurgia Plástica", dia 8, no Sofitel.**

**Boa vizinhança: Karla Silva, na inauguração do novo layout da BK Store, recepcionando Poliana Alcântara Machado e Daniela Fraga, que, como ela, também comandam lojas na charmosa Travessa Carreirão**

## Trilhas

Com apoio do Fundo Municipal de Cultura de Florianópolis, Sílvia Beraldo está lançando um CD com trilhas usadas pelos diretores Zeca Pires, Penna Filho, Sylvio Back e Isabela Hoffmann em seus filmes. Também entraram no disco a música "Brincadeira de Boi", composta para uma exposição da obra de Rodrigo de Haro, e uma outra, "Desfile Bruxólico", criada para um balé de Alfredo Beirão.



antonio bernardo

FLORIANÓPOLIS

RUA GERMANO WENDHAUSEN 240 | SALA 2/A | CENTRO

T. 48 3224 3713

[antoniobernardo.com.br](http://antoniobernardo.com.br)

BRESSAN

CABELEIREIROS



# Ofertas de Natal



O Natal está chegando e o Imagem da Ilha preparou um guia de ofertas com ótimas opções de compras. Lojas que oferecem produtos de marcas com qualidade reconhecida, e com preços muito competitivos, faça suas compras sem estresse e confira as novidades em moda, acessórios e serviços.



Presenteie  
neste Natal  
quem você  
gosta com  
pijamas e  
camisolas

• Rua Rafael Bandeira, 334 - Centro  
• Fone: 3223-5353



## Deixe seu Natal ainda mais colorido!

Além das pedras brasileiras e dos folheados, a **Poliana Acessórios** tem lindas peças de marcas como Anna Schmidt, Flávia Caldeira, Gabriela Faraco, Gabriela Pires, Clutch, Mary Design e Luiza Castelan. A loja está cheia de novidades para você ficar linda neste Natal e presentear quem você gosta!

**Poliana Acessórios**  
Travessa Carreirão, 62, loja 03 – Centro • Fone: 3304-7178  
[polianaacessorios@gmail.com](mailto:polianaacessorios@gmail.com) • [facebook.com/polianaacessorios](https://www.facebook.com/polianaacessorios)



## Bom gosto em moda íntima

Referência de bom gosto e qualidade em moda íntima feminina e masculina, a Cravo & Canela Lingerie oferece conforto associado à beleza e elegância. Visite a loja que vende as mais consagradas grifes de peças íntimas.

**Cravo & Canela Lingerie**  
Rua Maestro Tullo Cavalazzi (paralela à Bocaiúva), loja 03 – Centro  
Fone: 3028-5710

## O conforto dos shortinhos

A Danna tem as melhores opções de moda feminina da cidade. E as tendências que vão desfilas pelas ruas de Florianópolis no verão já estão na loja. Entre as peças estão os shorts coloridos, com destaque para os estonados. Alguns vêm com detalhes que deixam a peça mais estilosa, como o ilhós na lateral da perna. Além de lindos, os da marca Two Denim – dos

mesmos criadores da John John – vêm com um percentual maior de elastano, proporcionando mais conforto. Outro detalhe que conquista é o comprimento da perna, que é maior, deixando o visual ousado na medida certa e podendo ser usado por mulheres de todas as idades. A loja está com uma super oferta de Natal: desconto + parcelamento.



**Danna**  
Travessa Stodieck, 25 - Centro  
Fone: 3322-4385  
[lojadanna@yahoo.com.br](mailto:lojadanna@yahoo.com.br)



A equipe da loja **Paula Papéis e Tecidos** deseja aos clientes, amigos e leitores do jornal um Feliz Natal e um Ano Novo repleto de alegrias e conquistas.

Aproveitamos para informar que estaremos em férias coletivas do dia 21 de dezembro ao dia 1º de janeiro. No dia 2 reabrimos com as novidades das novas coleções. Até lá!

**Paula  
Papéis &  
Tecidos**

• Rua Alm. Lamego, 1455 Sobre loja  
• Fone: 3222 8392

# PLX

- embalagens de NATAL
- cartões
- calendários 2013
- agendas
- + 1 monte de coisas lindas para VOCÊ



Rua Germano Wendhausen, 190 lj. 01  
• Fone: 4009 3199

**Horário:** das 10 às 22 hs de segunda a sábado



# guia Gastronômico

Foto: Elida Hack Ruivo

## PARA ADMIRAR E COMER

*Bolachas entram na decoração da árvore de Natal e de vários ambientes da casa*

• Página G3

*Doces natalinos: algumas bolachas já vêm prontas para pendurar no pinheirinho. Outra dica de decoração é colocá-las dentro de vidros transparentes*

**DIRET DO CAMPO**

**Frutas e Verduras Todos os dias**

**R\$ 1,29KG**

Av. Beira Mar Norte - Agrônoma  
Fone: 3228-8674

**SABORES DA COZINHA**  
Delícia do céu

• Página G2



*Uma receita gostosa e fácil para a sobremesa de final de ano*



**CARDÁPIO LIGHT**  
Verão pede peixe

• Página G6

*Atum entra como aliado de dieta leve e saudável*

**HIPPO**

Cestas 2012

Sinta o verdadeiro sabor do Natal com as Cestas Hippo.

Faça seu pedido e monte sua cesta  
0800 48 0304 | hippo.com.br

Loja 1: Rua Almirante Alvim, 555 | Centro

Loja 2: Rua Almirante Lamego, 761 | Centro Florianópolis | SC

A venda de bebidas alcoólicas é proibida para menores de 18 anos. Aprecie com moderação.



## > SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares.

E-mail: [ceres.azevedo@uol.com.br](mailto:ceres.azevedo@uol.com.br)

Fones: (48) 3209-8439 - 9162-8041



# Tempo de nascer, renascer, crescer, viver

*Final de ano pede uma reflexão sobre nossas conquistas em 2012 e um plano de ação para ser feliz 2013*

O ano começa, a gente corre, corre e quando se dá conta já está novamente em dezembro. Mais um ano se passou. Fizemos tantas coisas, deixamos de fazer outras, realizamos sonhos, tivemos perdas e ganhos. Enfim, escrevemos mais alguns capítulos de nossa história. Que bom seria se sempre conseguíssemos chegar ao final de um ciclo com o sentimento de dever cumprido, mas nem sempre é assim.

O ser humano é insatisfeito por natureza e quer sempre mais. Por um lado isto é muito bom, pois nos leva a sonhar e ir em busca de novas conquistas, mas se não soubermos dosar esta ansiedade, corremos o risco de nos sentirmos infelizes e incapazes.

Precisamos lembrar que tudo tem seu tempo para acontecer e só depende de nossas ações e buscas para serem realizados. É preciso querer e agir para fazer acontecer. Para realizar!

Estamos no início de dezembro, uma

boa época para repassar nosso ano, agradecer nossas conquistas e fazer um plano de ação para 2013. E neste plano não deixe de colocar o amor. O amor a você, às pessoas que ama, aos amigos, a todos que de alguma forma fazem parte de sua vida, à natureza, ao mundo, ao universo, pois se a cada dia nos alimentarmos do amor, do lado positivo da vida, estaremos passando esta energia ao próximo e fazendo a nossa parte para que nossa vida e nosso mundo sejam cada vez melhores.

Desejo a todos vocês, meus queridos leitores, que me acompanham a cada mês, que tenham um maravilhoso Natal com muita luz, amor e saúde e que em 2013 seus corações estejam abertos para dar e receber o que de melhor esteja em suas vidas.

E para deixar este tempo mais doce vou passar a receita de uma sobremesa que pode ser uma boa dica para este Natal, a Delícia do Céu.

Luz e paz e até 2013!

### RECEITA

## Delícia do Céu



#### Ingredientes:

12 ovos  
1 kg de açúcar  
1 xícara de suco de laranja

#### Modo de fazer:

Coe 12 ovos e acrescente o açúcar e o suco de laranja. Misture bem. Reserve. Unte um refratário com margarina e coloque a mistura. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 150°C até dourar. Boas festas!

## > VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

Sommelier da Miolo Wine Group e Santa Adega Vinhos Finos

E-mail: [eduardomaraujo@hotmail.com](mailto:eduardomaraujo@hotmail.com)

Site: <http://www.vinho365.com.br>

Fone: 3234-1296



# Portugueses surpreendem

Portugal é um dos países mais subestimados quando nos lembramos dos vinhos do Velho Mundo. Já ouvi alguns clientes dizendo que só Itália e França fazem vinhos bons na Europa, o que é de longe um conceito muito equivocado. Há algumas semanas, tive o prazer de ganhar uma viagem a Portugal através do instituto que promove os vinhos portugueses, a Viniportugal, e nessa viagem conheci quase todas as regiões vinícolas daquele país.

Portugal é um país pequeno, mas a diversidade de solos e climas é incrível. Mas o maior tesouro português está nas suas uvas autóctones, nativas, que pintam um quadro único e típico, harmonizando com a culinária e com o estilo de cada local. Até agora cerca de 300 uvas foram identificadas como sendo nativas, um número incrível e que ganha força com a vasta utilização delas para produzir os vinhos de cada região.

Dentre as diversas regiões portuguesas visitamos Lisboa, Tejo e Alentejo, que são grandes regiões divididas pelo Rio Tejo, Beiras e Bairrada, na parte centro-norte, e finalmente Douro e Porto, talvez as mais clássicas e conhecidas internacionalmente. Cada local destes tem suas uvas principais, seu clima típico, variando de úmido a árido, e seu solo característico, de argila, passando por calcário e o famoso xisto, no Douro.

O salto de qualidade português foi com a chegada do euro e o incentivo para a produção de vinho dada pelo governo. As vinícolas são extremamente modernas e o cuidado com a qualidade é visível, mesmo nos vinhos de entrada. Aliás, estes vinhos surpreenderam: sempre corretos e muito frescos, fáceis de beber e, por lá, com preços que variavam entre 2,5 e 4 euros. Mes-

mo os grandes ícones portugueses não têm preços tão estratosféricos quanto seus vizinhos europeus, sendo qualitativamente não tão distantes.

Curiosidades à parte, o que chama a atenção e às vezes até espanta um pouco os consumidores são os nomes das uvas, pouco familiares e até mesmo engraçados. Entre as mais conhecidas estão: Touriga Nacional, Tinta Roriz (Aragonez), Castelhão, Touriga Franca, Baga e Trincadeira nas tintas. As brancas são dominadas por: Alvarinho, Maria Gomes (Fernão Pires), Arinto, Bical, Moscatel e Malvasia. Todas elas com presença maior em regiões específicas, mas que podem ser achadas pelo país. Mas você já ouviu falar em Negra Mole, Esgana Cão, Rabo d'ovella, Malandra e Bastardo?

Além da boa relação de preço e qualidade, os vinhos portugueses são extremamente gastronômicos, acompanham muito bem diversos pratos e têm algumas harmonizações clássicas, como um tinto leve com bacalhau ou um leitão à Bairrada com um vinho à base da uva Baga, na Bairrada.

Pra não errar, sugiro provar os robustos tintos do Douro, com base em Touriga Nacional, os elegantes, mas potentes, Baga da Bairrada e os cortes com Aragonez e até castas internacionais, como Syrah, no Alentejo. Os brancos são refrescantes e minerais, deliciosos com frutos do mar em geral, principalmente os Alvarinhos do Minho e os brancos da Bairrada, com base em Arinto e Bical. Pra finalizar numa bela sobremesa temos os clássicos vinhos do Porto e todos os seus estilos, além de um vinho raro produzido com a uva Moscatel Roxo na Península de Setúbal, um néctar.

Portugal é um mundo de diferenças. Prove!

*As vinícolas são extremamente modernas e o cuidado com a qualidade é visível, mesmo nos vinhos de entrada*

Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura  
& Decoração

São 40.000 leitores sendo que 85% deste público são mulheres, formadoras de opinião e com grande poder na decisão de compra.

Ligue: 3024 2747

# Doces como decoração

*Bolachas ganham função especial no Natal e passam a enfeitar o pinheiro e outros ambientes da casa*

Elida Hack Ruivo

A preparação para o Natal se renova a cada ano com a busca de novos enfeites e adornos que possam revitalizar a tradicional decoração desta época. Uma das novidades que vem ganhando força é o uso de enfeites comestíveis, ainda não tão comuns no Brasil, onde o Natal é celebrado no verão. Em algumas casas especializadas é possível encontrar opções para decorar o pinheirinho ou os ambientes da residência.

Na Casa do Papai Noel by Roka, no Shopping Iguatemi, existe várias opções de bolachas natalinas. "Uma das mais divertidas que temos são as em forma de pingentes para pendurar na árvore. Além de coloridas, o que deixa o visual da árvore animado, são deliciosas", conta Rosa Rigon, proprietária da loja. As bolachas são aquelas tradicionais, de melado, mas há também as que levam canela, mel e outros ingredientes.

Para não correr o risco dos enfeites

derreterem com o calor da estação ou da árvore ser invadida por formigas e outros insetos, a dica é não deixá-los pendurados permanentemente. Coloque-os apenas antes de receber visitas ou de confraternizações em família, em especial as com crianças, que vão adorar a brincadeira de tirar os enfeites do pinheirinho e comê-los.

Há ainda a opção de enfeites não comestíveis em formato de doces. "Temos uma árvore é toda decorada com chocolate, cupcakes e doces que deixam o aspecto delicioso, mas é tudo falso", brinca Rosa.

## POTES TEMÁTICOS

Outra forma de decorar a casa com bolachas é fazer uso dos potes decorados ou bombonieres transparentes. "Use os transparentes especialmente se você for colocar à disposição dos convidados doces coloridos", sugere Rosa. "Se você já tem potes assim, pode usar capas com temas natalinos nas tampas", completa. A boa refrigeração do ambiente garante que os doces permaneçam bonitos e inteiros.



*Se as bolachas forem coloridas, dê preferência a potes de vidro transparente e invista em tampas com temas natalinos*



*A Casa do Papai Noel by Roka tem bolachas prontas para pendurar no pinheirinho*

A ornamentadora Yara Becke, que há anos é responsável pela decoração de vários espaços públicos e lojas, também indica o uso de bombonieres para expor doces na decoração. "Com certeza são atrativos que chamam a atenção, principalmente das crianças. Por isso, vale a pena investir em recipientes bonitos, com tampa para proteger os doces", diz.

## ONDE COMPRAR

Entre as opções de locais para comprar os típicos doces de Natal está a Essen Vinhos. São bolachas, panetones e chocola-

tes nacionais e importados que vêm em embalagens caprichadas. Outra loja que oferece vários doces é a Emporium Boicaiúva, onde além de todos os doces já citados é possível encontrar o stolen, um pão alemão com frutas secas e marzipan tradicional no seu país de origem e que substitui o panetone.

Morgana Bittencourt, artesã que transforma doces em obras-primas, oferece alguns doces natalinos, a maioria com o uso de chocolate na receita. As embalagens valorizam os produtos, que podem ser bons presentes de Natal.

# Almoço

sem hora para começar

Na volta da praia ou de uma reunião de negócios pare para conhecer os novos sabores do verão. São pratos saborosos, ideais para a nova estação, e servidos das 12 às 18 h



**Ceres**  
**Azevedo**  
**Café & Cia**

- Rodovia - SC 401, nº 4232
- Sentido Praias - Centro • Saco Grande
- Fone: 3234-0000
- Dentro do Verde & Cia Garden Center



Rua Pres. Nereu  
Ramos, 160  
Centro

# FAÇA DO SEU ESPAÇO ALGO EXCLUSIVO COMO VOCÊ.

- Endereço nobre e estratégico de Florianópolis.
- Apartamentos e eStúdios altamente funcionais.



PLANTÃO DE VENDAS  
(48) **3223-0029**



VENDAS:



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

## &gt; DOCES

# Gelados bem tropicais

*Além de refrescantes, sorvetes e picolés de frutas são menos calóricos*

Andréa Fischer

Com a chegada do calor, dá aquela vontade de consumir bebidas e alimentos gelados, como os sorvetes e picolés, que têm seu lugar garantido no cardápio do verão. Mas é preciso cuidado para não exagerar, já que muitas versões possuem uma considerável quantidade de gordura e açúcar. Para quem quer manter a forma, a sugestão é dar preferência pelos feitos com frutas, que além de mais saudáveis têm menos calorias.

Entre as opções de sorvetes gourmet em Florianópolis estão os da La Cigale. A sorveteria é referência na cidade desde a década de 80, quando iniciou a produção na cidade. Os sorvetes são até hoje preparados de forma artesanal pelo proprietário, o uruguaio Bernardo Pomar, com ingredientes naturais, sem conservantes, selecionados especialmente por ele. As receitas vieram do Uruguai, país conhecido pela excelência de seus helados.

Na La Cigale os sorvetes são feitos com frutas frescas, nada de polpas concentradas e aromatizantes. Os pedaços sentidos a cada colherada comprovam. Os sabores mais vendidos são os de coco e morango. Outros que fazem sucesso são: maracujá, banana, limão, manga e abacaxi. Apenas o de coco e o de banana levam leite. Os demais são à base de água.

Outra marca tradicional em Florianópolis é a Amoratto, que iniciou a fabricação em 1991. Entre as várias linhas de sorvete da marca estão duas mais leves: frozen yogurt e sorbet. A primeira oferece os sabores amarela ameixa, damasco e morango e tem 82 calorias por bola (60g). A segunda tem apenas 52 calorias por bola e zero gordura e pode ser consumida nos sabores butiá, frutas vermelhas, goiaba, limão, manga, maracujá, melão, tangerina e uva.

Outra sorveteria gourmet é a Gelateria Max, que abriu há pouco tempo na Lagoa da Conceição e na Beira-Mar Norte, mas já vem agradando. A receita e a matéria-pri-



**Os picolés de frutas têm em média 60 calorias e zero gordura**

ma são da Itália, mas as frutas in natura são daqui, como abacaxi, uva, coco, maracujá e kiwi.

## NO PALITO

Os picolés de frutas são outra opção para quem quer se manter na linha. Entre os especiais estão os da Diletto, produzidos no Brasil por uma família italiana. Os sabores são de dar água na boca: limão siciliano, framboesa, iogurte com limão, morango e maracujá. E o melhor, tem pouquíssimas calorias, cerca de 60. Entre os locais que vendem os picolés da marca estão o Hippo Supermercados e a Essen Vinhos.

A Amoratto também produz picolé de frutas, que tem em média 48 calorias cada. Os sabores são: abacaxi, limão, tangerina, uva, maracujá, açaí, manga e goiaba.

## FROZEN YOGURT

Outra opção refrescante sem peso na consciência são os frozen yogurt, que viraram febre entre os brasileiros. Em Florianópolis as sorveterias especializadas nesta delícia gelada marcam presença nos shoppings e em alguns outros pontos da cidade.

base de água têm cerca de 60 calorias. Se levarem leite, este valor por subir para 84 calorias. O de chocolate é o campeão: 121 calorias. As comparações são semelhantes em relação aos picolés. Os de fruta têm cerca de 60 calorias, enquanto o de chocolate 103. Caroline afirma que o consumo dos picolés e sorvetes tradicionais não é proibido, desde que com moderação.

Para a nutricionista, o frozen yogurt é a opção mais saudável. "Além de ter poucas calorias, cerca de 98 calorias em 100g, é considerado um alimento funcional, pois tem as propriedades presentes no iogurte, ajudando assim a flora intestinal", justifica Caroline.



**Os sorvetes da La Cigale são feitos com frutas frescas e não contêm conservantes**

## Palavra de nutricionista

"Os sorvetes possuem uma quantidade considerável de gorduras e açúcares, porém são um complemento alimentar de alta propriedade nutricional e baixas calorias se comparado com outras guloseimas", explica a nutricionista Caroline Bandeira. Ela conta que mesmo nas dietas mais restritivas não costuma recomendar a suspensão total do doce, mas há uma cota que deve ser respeitada, que pode ser diária ou semanal, dependendo da avaliação profissional de cada caso. Os sorvetes também não devem substituir refeições. As opções tradicionais de sorvete cremoso apresentam, em média, 110 calorias por bola (porção de 60g). Já os de frutas e à

TIRE UMA FOLGA PARA CUIDAR DO NEGÓCIO MAIS IMPORTANTE QUE EXISTE: A SUA FELICIDADE.

JURERÉ • FLORIANÓPOLIS • SANTA CATARINA • BRASIL

**SETE ILHAS**  
HOTEL

Reservas  
(55) (48) 3282.1134 • e-mail: [reservas@seteilhas.com.br](mailto:reservas@seteilhas.com.br)  
[msn:seteilhas@hotmail.com](mailto:msn:seteilhas@hotmail.com) • [www.seteilhas.com.br](http://www.seteilhas.com.br)

RENT A CAR  
NO HOTEL

## &gt; CARDÁPIO VERÃO

# Do mar para a mesa

*Leves e saudáveis, peixes como o atum são aliados da saúde e boa forma no verão*

Juliana Martins de Moraes

**A**lém de ser uma das estrelas da cozinha japonesa, o atum também aparece em menus à la carte nos restaurantes da capital e pode até ser preparado em casa, já que apresenta oferta durante o ano inteiro nos boxes do Mercado Público. Fresco ou na versão em lata, é rico em ômega 3 e considerado um dos alimentos mais completos nutricionalmente.

Seja qual for a maneira que você prefere degustá-lo, sempre é bom lembrar que algumas dicas são essenciais na hora da escolha e do preparo do peixe. Para verificar se o atum realmente é fresco, é preciso conferir se ele tem guelras vermelhas, carne firme e elástica e olhos brilhantes. Segundo Filipe Santos, da Peixaria do Nelson, no Mercado Público, a maioria do atum comercializado em Florianópolis vem do Rio de Janeiro e é eviscerada em alto mar, chegando já aberto para os comerciantes. Então na hora da escolha, deve-se observar a concentração de sangue da carne. "Quanto mais vermelha, maior a concentração de sangue e, por isso, de melhor qualidade é o peixe. Se a carne está esbranquiçada é porque já passou do ponto", ensina.

#### PREPARO EM CASA

Na hora de preparar o pescado em casa, o ideal é que seja em uma frigideira de ferro (que tem um fundo mais grosso) e bem quente. Como a carne do atum é meio seca, exige um cozimento super rápido para não ficar emborrachada e perder o sabor. Por este mesmo motivo o cozimento no forno, que é mais lento, não é indicado no preparo deste tipo de peixe. O chef e professor de gastronomia da Assesc, Rocco Kuffner, sugere colocar só um fio de azeite na frigideira e grelhar o filé por 30 segundos de cada lado para garantir uma refeição suculenta. "Tempere com sal, pimenta e limão, coloque na frigideira e logo tire para po-



*O atum em lata entra no preparo de pastas para servir de aperitivo com torradas e pães*

**No Mercado Público de Florianópolis há oferta de atum o ano inteiro**

um exemplo. Ele mistura atum, tomate san marzano, azeitonas e alcaparras e é uma delícia. Outra opção da casa é a "Salada Mediterrânea", à base de atum em conserva, alface, tomate, alcachofra, azeitona preta e mussarela de búfala.

der saborear um peixe mal passado por dentro, como se fosse um filé de carne vermelha".

Outra sugestão de preparo do atum em casa é na brasa. A dica é pincelar o peixe com óleo de gergelim (ou o óleo que você tiver em casa) e colocá-lo sobre a grelha. Mesmo neste caso, não esqueça que o preparo é super rápido (apenas 30 segundos de cada lado).

A versão em lata também pode render pratos nutritivos e saborosos. Saladas, pasta para pães e (por que não?) uma pizza.

#### NO RESTAURANTE

Se você acredita que é impossível conciliar peixe e massa no mesmo prato, o Restaurante Macarronada Italiana pro-



**Entre os pratos que levam atum no restaurante Macarronada Italiana está a Salada mediterrânea, uma saborosa mistura com alface, tomate, alcachofra, azeitona preta e mussarela de búfala**

#### PESCA COM ANZOL

Os maiores barcos pesqueiros de atum, conhecidos como atuneiros, são japoneses. Em Santa Catarina existem atualmente dois atuneiros na região de Itajaí, mas são bem menores que os navios japoneses.

Por ser uma família de muitas espécies, o atum pode atingir tamanhos e pesos diferentes, variando entre 50kg e 600kg (no caso do atum-azul, que está ameaçado de extinção). Pescados um a um com anzol de linha, podem ser encontrados em toda a costa brasileira, principalmente na região Nordeste e partes do Sul e Sudeste.

**Almoço  
é no  
Mirantes**

**Mirantes**



## Gourmet

O ano nem começou ainda e a espevitada Ana Paula Búrigo já começa a lançar "moda". Neste final de ano, foi lançado o "Club Sierra Gourmet", evento que irá ocorrer durante o ano de 2013 e pretende colocar 12 renomados profissionais de arquitetura atrás do fogão. Foi isto mesmo que você leu: os profissionais trocaram a prancheta, digo, o computador, pelo fogão e irão mostrar seus dotes culinários ao longo do próximo ano. São seis duplas que se apresentarão ao longo do ano em seis eventos. A primeira reunião aconteceu na loja Sierra no dia 4 de dezembro, onde o projeto foi explicado aos participantes. Participam e já se engajaram as seguintes duplas: Thiago Alexandrino e Ana Maria Granzoto (janeiro), Marco Antonio Medeiros e Fabíola Pimont (março), Mariana Schwartz Gomes e Mariana Pesca (maio), Sidnei Machado e Juliana Pippi (julho), Marcelo Salum e Evandro Gaspar (setembro) e Roberta Zimmermann e Andréa Coelho (novembro).



## Oriental techno

Quem é apaixonado pela gastronomia e tecnologia, símbolos fortes da cultura oriental, passará a contar com uma local perfeito para curtir seus momentos de lazer na capital catarinense. Inaugurou recentemente, na Av. Mauro Ramos, próximo ao Beiramar Shopping, o Tôro Yam, primeiro Sake Bar de Florianópolis, que promete surpreender pelas novidades e inovações. O local irá oferecer gastronomia japonesa à la carte, sob a coordenação do chef Kiko Nitatori, e lazer, para quem quiser emendar o happy hour com uma balada mais light, refinada, sem aquele agito das boates.

## Encomenda I

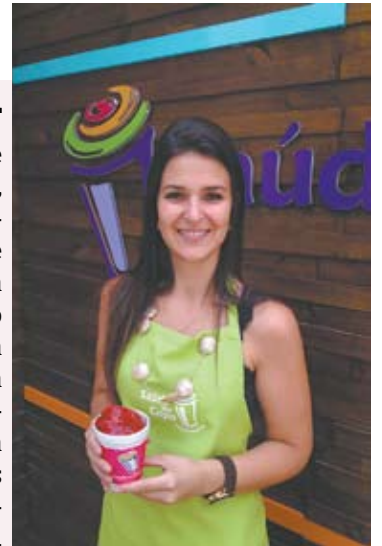
A ceia de Natal da família Tonietto foi encomendada um mês antes da data à gourmandise Ceres Azevedo.

## Encomenda II

O chef e proprietário da Cantina Sangiovese, Helton Costa, também já assumiu alguns compromissos para as festas e irá entregar pessoalmente as ceias de Natal e Ano Novo.

## Prova de amor

Amante da comida natural e smoothies de frutas há vários anos, a advogada Patrícia Anselmo sucumbiu à tentação. Em meados de dezembro abriu na Bocaiúva uma franquia da marca gaúcha Saúde no Copo. O local, que antes abrigava o restaurante Sapore di Sale, agora tem o fast food mais natural e saudável da cidade. Em plena chegada do verão, uma loja com produtos frescos e saborosos é quase um oásis para muitos florianopolitanos.



Patrícia Anselmo com seu smoothie de morango

## Villa Francioni em Copa!

No dia 11 de dezembro, o VF Tinto 2006, da Villa Francioni, foi servido durante o evento que comemorou os 30 anos da Confraria Companheiros da Boa Mesa, no Rio de Janeiro. O evento foi realizado no Sofitel, em Copacabana, e o artista plástico catarinense Juarez Machado esteve presente, como convidado especial da noite.

Neste Natal,  
nossa casa está de  
portas abertas  
para sua família

Spettus

Cozinha Fusion



## Presença do Papai Noel com músicas natalinas

<p><b>CEIA DE NATAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espelhos de frios e frutas variadas</li> <li>• Tâbuas de queijos nacionais e importados</li> <li>• Carpaccio de filé, salmão e polvo</li> <li>• Sushi, sashimi e combinados</li> <li>• Taças de conservas e iguarias</li> <li>• Salada de bacalhau</li> <li>• Salpicão de peru</li> <li>• Salada de frutos do mar</li> <li>• Peru com frutas em calda e fios de ovos</li> <li>• Pernil de porco assado ao molho de framboesa</li> <li>• Tender especial</li> <li>• Leitão inteiro recheado com farofa de damascos e castanhas</li> <li>• Bacalhau à siciliana</li> <li>• Salmão ao molho de maracujá</li> <li>• Camarão ao molho de champagne</li> <li>• Lagosta e camarão natural e na brasa</li> <li>• Lagosta na manteiga</li> <li>• Ostras gratinadas com grana padano</li> <li>• Filé mignon ao molho poivre</li> <li>• Arroz à grega</li> <li>• Arroz com amêndoas laminadas</li> <li>• Farofa natalina</li> </ul>	<p><b>SOBREMESAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panetone</li> <li>• Torta natalina</li> <li>• Torta de morango com chantilly</li> <li>• Torta de limão</li> <li>• Torta de chocolate</li> <li>• Mousses de chocolate e maracujá</li> <li>• Mesa de frutas</li> <li>• Doces variados</li> </ul> <p><b>MESA DE GULOSEIMAS PARA AS CRIANÇAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Balas e chocolates</li> <li>• Pirulitos, marshmallows e muito mais</li> </ul> <p><b>BEBIDAS (ALL INCLUSIVE):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Água</li> <li>• Sucos</li> <li>• Refrigerantes</li> <li>• Chopp Stella Artois</li> <li>• Vinho tinto chileno Cabernet Sauvignon</li> <li>• Vinho tinto argentino Malbec</li> <li>• Vinho branco nacional</li> <li>• Espumante nacional</li> </ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ADULTO: R\$ 220,00 • CRIANÇA (7 A 12 ANOS): R\$ 110,00  
(Menores de 6 anos livre)

RESERVAS: 48 3338 1858  
eventosfloripa@grupospettus.com

FLORIPA SHOPPING • SEGUNDO PISO  
www.grupospettus.com

24 DE DEZEMBRO • A PARTIR DAS 21H  
FAÇA SUAS RESERVAS COM ANTECEDÊNCIA

## &gt; ONDE COMER BEM

# Delícias de Floripa

*O Imagem da Ilha selecionou uma lista de estabelecimentos gastronômicos que surpreendem. São cardápios diferenciados que vão transformar suas refeições em momentos inesquecíveis!*

## Sabores do mar

O **Antonio's Restaurante** é um dos mais tradicionais de Florianópolis. Especializado peixes, camarão e outros frutos do mar, o endereço é super badalado na Cachoeira do Bom Jesus, no Norte da Ilha. Apreciado por moradores e turistas durante o ano todo, ganha um brilho especial na temporada de verão, quando passa a abrir diariamente para almoço e jantar. Entre os pratos do cardápio estão: Caçarola à Gallega – uma criação que leva camarão, lula, marisco, pimentão, tomate, cebola e azeite de oliva –, Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão – e **Camarão à Ilha dos Açores (foto)** – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodelas de batata, pimenta, pimentão e azeitonas. Outro prato que faz sucesso é o Bacalhau à Carmem: deliciosa combinação de bacalhau desfiado e refogado em azeite de oliva com cebola, alho, salsinha, azeitonas fatiadas, batata palha, creme de leite e maionese, gratinado e servido sobre uma cama de purê de batatas. Todos elaborados pelo criativo chef Antonio Carlos Correia. **Até o dia 22/12 o restaurante abre de terça a sábado para o jantar e sábado e domingo para o almoço. A partir do dia 23 passa a funcionar diariamente no almoço e jantar.**



- Antonio's Restaurante
- Rua Luiz Boiteux Piazza, 1214 – Cachoeira do Bom Jesus (Norte da Ilha)
- Fone: 3284-5736

## Charmoso japonês

A SC-401 acaba de ganhar uma saborosa opção gastronômica. Localizado às margens da rodovia, o restaurante japonês **Nipô Temaki** tem ambiente charmoso e bem decorado e oferece interessantes opções leves, saudáveis e deliciosas para o almoço e jantar que são perfeitas para o verão. São saladas, temakis, sushis, sashimis e entradas, além de saquês e cervejas. No almoço tem combos a preços especiais. **Double Temaki: 2 temakis a R\$ 24. Temaki + Hot roll**



**(foto): 1 temaki + 1 hot roll a R\$ 26. Temaki + Sashimi: 1 temaki + 8 sashimis por R\$ 29. Tem ainda temaki + salada por R\$ 20; temaki + uramaki por R\$ 24; e temaki + hossamaki a R\$ 22. Todos os pratos acompanham bebida (água ou refrigerante). O restaurante abre de segunda a sexta das 11h30 às 14h30 e das 18h às 21h.**

- Nipô Temaki
- Rodovia SC-401, 4230 (ao lado do Diário Catarinense)
- Fone: 3238-7385 • [www.nipotemaki.com.br](http://www.nipotemaki.com.br)

## Anuncie no Guia de Verão do Imagem da Ilha.

São 10.000 exemplares com distribuição nas principais praias da Ilha.



Ligue 3024 2747 ou 9162 8040 ou ainda mande um e-mail: [comercial@imagemdailha.com.br](mailto:comercial@imagemdailha.com.br)



## Fim de ano florido e saboroso!

Reúna seus amigos para festejar o final do ano e amigo secreto em um jardim florido com os quitutes da Ceres Azevedo



**Ceres Azevedo**  
Café & Cia

- Rodovia - SC 401, nº 4232
- Sentido Praias - Centro • Saco Grande
- Fone: 3234-0000
- Dentro do Verde & Cia Garden Center



# atitude

sustentável

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA

• Ano 1 • Número 3 • Dezembro 2012

Foto: NenoBrazil/passarazzi

## PARAÍSO DAS AVES

*Roteiro de observação  
revela as belezas  
das espécies de  
Florianópolis*

• Página A2

*Ecoturismo: Entre as  
espécies visualizadas  
na Mata Atlântica  
do costão direito dos  
Ingleses está a Saira-  
militar (Thangara  
cyanocephala)*



**PROGRAMA**  
Lixo na mira  
dos supermercados

• Página A4

**RECICLAGEM**

O certo  
e o errado

• Página A3



*Esclareça suas dúvidas sobre  
a separação de lixo em casa*



*Lojas de SC querem dar destino correto  
a 100% de seus resíduos até 2020*



**BELLACATARINA**  
MÓVEIS E DECORAÇÃO

[www.bellacatarina.com.br](http://www.bellacatarina.com.br) | [www.tidelli.com.br](http://www.tidelli.com.br)

Av. Beira-Mar Norte, 5034. Florianópolis, SC. Tel. 48 3225 0222



**Tidelli**  
insart

Neste Natal, dê um presente à sua casa.

PRONTA ENTREGA

## &gt; TURISMO ECOLÓGICO

## Aves da Ilha

Roteiro de observação de espécies do Costão dos Ingleses revela as belezas da fauna catarinense sem interferir no meio ambiente

Andréa Fischer

**P**reservar para conhecer. Conhecer para preservar. A educação ambiental e o turismo ecológico buscam despertar no ser humano a consciência de que ele faz parte do meio ambiente, tendo como consequência natural o respeito por ele e por todos os animais que nele vivem. Em Florianópolis, um roteiro de observação de aves permite ver de perto algumas espécies do Costão direito da Praia Dos Ingleses. Oferecido pela Brazil Trails Ecoturismo, ele atrai principalmente turistas estrangeiros e é feito com a presença de um guia especialista há mais de dez anos em aves do Sul do Brasil. Segundo Renata Lerro Asprino, sócia-fundadora da empresa, em breve outro roteiro deve entrar em operação, revelando as belezas das aves da Costa da Lagoa.



Fotos: NenoBrazil/passarazzi

Entre as aves que habitam a Mata Atlântica está o Tucano-de-bico-verde (*Ramphastus dicolorus*)



Os Biguas (*Phalacrocorax brasilianus*) habitam a Costa da Lagoa, roteiro que em breve deve entrar em funcionamento

## Roteiro: Costão direito dos Ingleses

O promontório que divide a Praia dos Ingleses da Praia do Santinho é a ponta mais ao leste da Ilha de Santa Catarina. É um grande rochedo coberto por vegetação diversificada, chegando a ter áreas florestadas, palmeiras e árvores características de Mata Atlântica litorânea. Este bioma é local de alimento e abrigo para várias espécies.

Na trilha **(vermelha)**, que atravessa o promontório, cruza-se a floresta (altitude máxima de 120m) com várias aves como Tirivas, Saíras e outras espécies canoras. Depois a trilha alcança a ponta do costão e anda-se nas pedras para observar aves marinhas como Fragatas, Trinta-réis, Atobás, gaivotas e outros. Além das aves, tem a paisagem: as ilhas do Mata-Fome e Badejo ficam muito próximas deste local, de onde se tem um ponto de vista raro das duas, e tam-

bém da Ilha do Arvoredo.

Segundo Renata Lerro Asprino, sócia-fundadora da Brazil Trails Ecoturismo, quanto mais cedo a expedição entrar na trilha, melhor, pois o amanhecer/entardecer é considerado o melhor horário para *birdwatching*.

A quantidade/qualidade de avistamentos sempre varia devido a condições do tempo.

Ainda pode-se explorar na volta o lado sul do promontório (**trilha laranja**), escalando sobre o Costão esquerdo da praia do Santinho, com uma vista magnífica (85m de altitude) e possibilidade de avistar mais aves marinhas e o Urubu-de-cabeça-vermelha (*Cathartes aura*).

No local de encontro tem um restaurante que pode ser uma opção para uma refeição de frutos do mar após o *trekking*.

**Tempo de percurso:** depende do

ritmo e tamanho do percurso 4km a 8km

**Nível:** médio com subidas e trechos de areia para a parte do Santinho

**Recomendações:** levar protetor solar, boné, água, lanche, calçar tênis confortável ou bota, vestir calça comprida leve e/ou conversível em bermuda.

**Preço:** R\$ 390 para grupos de até quatro pessoas (acima deste número fica R\$ 104 por pessoa). Os participantes recebem um guia de mão com 60 espécies avistadas na Ilha de Santa Catarina e arredores (R\$ 20 reais nas bancas). O valor não inclui o transporte. O ponto de encontro é na Igrejinha dos Ingleses. Almoço também não incluído.

**Mais informações:** [www.florianopolis-hotels.travel/pt/Bird\\_Watching](http://www.florianopolis-hotels.travel/pt/Bird_Watching)





# O Ataliba ESTÁ DE CASA NOVA

UMA CHURRASCARIA COM MAIS ESPAÇO E CONFORTO, COM A MESMA QUALIDADE

RODOVIA JOSÉ CARLOS DAUX, N° 3008 (AO LADO DO FLORIPA SHOPPING)

## &gt; COLETA SELETIVA

# O bê-á-bá da reciclagem doméstica

Comcap responde as 10 dúvidas mais frequentes sobre o assunto

Andréa Fischer

**A** primeira vista, a palavra sustentabilidade parece uma palavra complexa que exige muito esforço para ser colocada em prática no nosso cotidiano. Mas ela começa com mudanças simples, como separar o lixo reciclável em casa. Além de boa vontade para vencer os maus hábitos e a preguiça, é preciso informação para fazer da forma correta. O assessor técnico Wilson Cancian Lopes e a supervisora de escoamento da coleta seletiva, Maria Cristina de Oliveira Monteiro, da Companhia Melhoramentos da Capital (Comcap), respondem as 10 dúvidas mais frequentes sobre a reciclagem doméstica.

## 1 - Imagem da Ilha: Separar o lixo por tipo (papel, plástico, vidro etc.), colocando cada um em uma sacola, facilita o trabalho da Comcap?

**Comcap:** Facilita, embora ainda não seja obrigatório. A tendência é que logo a coleta seletiva passe a ser feita em três frações: vidros, embalagens plásticas e metálicas e papel/papelão. Se o usuário já puder separar dessa forma, ajuda no processo de separação dos materiais nas associações de triadores a quem a Prefeitura doa os recicláveis. O importante é que os materiais estejam limpos e que o volume deles seja diminuído, por exemplo, dobrando e amassando caixas, latas e garrafas PET. Hoje, com exceção do vidro, que é melhor acondicionar numa caixa de papelão, os demais recicláveis – embalagens plásticas e metálicas e papel e papelão – podem ser acondicionados em saco plástico único. O saco de lixo para a coleta seletiva deve ser transparente.

## 2 - Quantas lixeiras os moradores devem ter em casa?

Para o atual sistema de coleta da Comcap bastam duas lixeiras: uma para o lixo comum (orgânico e rejeito) e outra para os recicláveis secos. O terceiro depósito é opcional, para separar cascas de frutas e de ovos, sobras de verduras, restos de comida, borra de café ou chimarrão, para compostagem. Na parte externa do domicílio, se for casa, basta uma lixeira no alinhamento do



Sete caminhões tipo baú e dois compactadores fazem a coleta seletiva da Comcap, que hoje alcança todos os bairros, atendendo 90% da população

muro, tanto para a coleta seletiva quanto para a convencional. Se for condomínio residencial ou comercial, é obrigatório o uso de contentores.

## 3 - Todos os materiais recicláveis precisam ser lavados?

Deve-se de fato lavar, mas com economia de água. A dica é deixar as embalagens dentro da pia, reaproveitando a água de enxágue das louças. Embalagens com restos de comida e engorduradas, como caixas de pizza, devem ser descartadas no lixo comum para não contaminar outros materiais ou atrair vetores (insetos e roedores) nas estações de triagem.

## 4 - As embalagens tetra pak e as de isopor são recicladas em Florianópolis? Elas são consideradas lixo reciclável ou rejeito?

Devem ser encaminhadas à coleta seletiva. Isopor junto às embalagens plásticas e aquela longa vida (tetrapak) com papel e papelão.

## 5 - É verdade que papel amassado é mais difícil de reciclar que o só dobrado?

É verdade. O amassamento danifica as fibras, aumenta desnecessariamente o volume do papel e cria dificuldades na triagem.

## 6 - Materiais molhados podem ser reciclados ou são descartados? Que cuidados é preciso ter para que o lixo reciclável fique seco?

O melhor é deixar a água escorrer das embalagens antes de colocá-las no saco de lixo transparente. Quanto mais seco estiver o material, mais tempo poderá ficar acondicionado, inclusive dentro de casa.

## 7 - Vidro quebrado é considerado rejeito ou pode ser reciclado? Que cuidados ter na hora de colocar este material no lixo?

Continua sendo reciclável. A questão é evitar acidentes de trabalho com os garis e triadores. Potes de vidro e garrafas intactos devem ser colocados, preferencialmente, em caixas de papelão. Dentro do caminhão baú há um recipiente específico para os vidros. Cacos de vidro devem ser embalados em caixas longa vida ou em potes plásticos.

## 8 - Que materiais não devem ser colocados na coleta seletiva da Comcap? E para onde devo encaminhar estes materiais?

Couros (calçados e bolsas) e tecidos ainda não são reciclados pelo sistema público de coleta. Roupas em bom estado devem

## Lixo reciclável é doado a associações de catadores

A política nacional exige que os municípios desviem materiais recicláveis de aterros sanitários. Em Florianópolis, a coleta seletiva está implantada no sistema porta em porta desde 1994. Hoje, a Comcap recolhe em um mês o que há seis anos recolhia em um ano, o que representa 7% do total de resíduos sólidos coletados. A meta é recuperar 40% dos materiais até 2015.

O aumento na produção da coleta seletiva criou novos desafios no encaminhamento dos materiais recicláveis que, de acordo com a legislação nacional, deve priorizar as associações de catadores. Na Capital, as 1.000 toneladas recolhidas em média por mês na coleta seletiva são doadas pela Prefeitura preferencialmente à ACMR (Associação de Coletores de Materiais Recicláveis), instalada em galpão da Comcap no Itacorubi, e à Aresp (Associação de Recicladores Esperança), instalada em prédio cedido pelo município na comunidade Monte Cristo.

ser doadas. Trapos devem ser colocados no lixo comum, por enquanto. Também não devem ser colocados no lixo produtos químicos, resíduos de gesso, resíduos de saúde, animais mortos, lama de fossas, lâmpadas, pilhas, baterias e eletrônicos.

## 9 - Guardanapos de papel usados podem ser reciclados ou são rejeito?

São rejeito. Devem ser colocados no lixo comum ou destinados à compostagem.

## 10 - A Comcap recolhe o lixo orgânico e o encaminha para a compostagem? Existe um dia de coleta para este tipo de lixo ou ele deve ser colocado junto com o lixo comum?

A coleta seletiva de resíduos orgânicos pelo sistema público deve ocorrer a partir de 2013. Por enquanto, o usuário que não fizer compostagem em seu domicílio, deve oferecer o orgânico à coleta convencional.

ACESSE [WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR/BLOG](http://WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR/BLOG) E CONFIRA OS DIAS DE COLETA SELETIVA NA SUA REGIÃO.

# Faça noite, faça dia...



# ...faça sua festa aqui.

## O espaço ideal para seu evento ou de sua empresa

Aniversários, formaturas, festas empresariais em amplo ambiente, climatizado, com serviço de bar e restaurante.

Orcamentos e Reservas **9122.3763**

Rua Trajano 342  
Escadaria do Rosário  
Centro/Florianópolis



## &gt; PENSANDO NO FUTURO

# Supermercados de SC dão o exemplo

*A meta do projeto coordenado pela associação catarinense que representa o setor é que, até 2020, 100% dos resíduos das lojas associadas tenham destinação correta*

Andréa Fischer

**A**doção do conceito "Lixo Zero" por parte da Associação Catarinense de Supermercados (Acats) começou em 2009, quando as ações concentraram-se em torno da realização do programa "ExpoSuper Consciente - Lixo Zero", que gerenciou todos os resíduos gerados no evento e os encaminhou para reutilização e reciclagem, com o menor envio possível para os aterros sanitários. A partir desta experiência, a entidade passou a trabalhar num projeto mais amplo, que contemplasse o conjunto de empresas associadas em todo o Estado. Assim surgiu o "Supermercados ACATS Lixo Zero 2020", que tem como meta que até aquele ano 100% de resíduos dos supermercados associados tenham encaminhamento correto. O processo é gerenciado pela NovoCiclo Ambiental S.A.

O diretor executivo da Associação Catarinense de Supermercados (Acats), Antonio Carlos Poletini, explica que a etapa seguinte foi realizar trabalhos específicos, em escala piloto, em algumas redes, entre



*No Hippo, que faz parte do programa, todo papelão tem destinação correta, sendo prensado e doado à Associação de Catadores de Materiais Recicláveis de Florianópolis*

elas o Hippo. "Primeiramente foi elaborado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, que serviu de base para adequação de um novo sistema de gerenciamento de resíduos dentro das respectivas lo-

jas, o sistema Lixo Zero", explica. Uma parceria entre Acats, NovoCiclo Ambiental S.A. e Instituto Mapa permitiu a realização de uma pesquisa no Estado para avaliar a situação atual do manejo de resíduos sólidos do setor supermercadista catarinense. "Foi constatado que cerca de 50% das empresas já realizam algum tipo de separação de resíduos", conta Poletini. A pesquisa revelou também que papelão, papel e plásticos de mercadorias são os resíduos mais gerados, juntamente com os orgânicos, sendo estes destinados majoritariamente para aterros sanitários. "Isso demonstra a necessidade de uma forte intervenção nesta questão", afirma. A maior parte dos resíduos, segundo Poletini, são os sólidos, a maio-

ria decorrente do descarte de embalagens. "A quase totalidade deles é descartável, mas passível de reciclagem", garante. Poletini não soube informar quantas das atuais 600 empresas associadas integram o programa, somente que está em fase de captação de novas em todo o Estado. "A adesão é uma decisão de cada empresa. A empresa fornece toda expertise para que os supermercadistas possam reestruturar ações operacionais e logísticas de modo a se adequarem ao programa. Estamos estruturando o conceito no setor e mostrando sua efetividade nas ações ambientais e sociais", afirma. Com o apoio da Acats e assessoria da NovoCiclo podem ser elaborados os Planos de Gerenciamento de Resíduos Sólidos exigidos pela lei 12.305 (Política Nacional de Resíduos Sólidos). "A entidade está antecipando ações para que o setor esteja enquadrado mediante o que estabelece a lei. A tendência é de que com a necessidade de adequação mais empresas associem-se à Acats para usufruir dos benefícios de estarem participando de ações integradas", prevê Poletini.



## REINAUGURADA A NOVA RATTAN!



**PRONTA ENTREGA DE MÓVEIS PARA JARDINS, PISCINAS E AMBIENTES INTERNOS.**

Linhas bebê e infantil,  
tapetes, quadros,  
luminárias e presentes  
em geral.

