

JORNAL

images[®]

DA ILHA

A MAGIA DA ILHA



Mitologia dos contos do famoso folclorista Franklin Cascaes inspirou história em quadrinhos "O Fadólico", lançada em outubro

• Página 7

No livro, o autor e designer Maurício Paiva retoma temas como a preservação da identidade e valorização do folclore florianopolitano



Carta ao Leitor # AGENDA

Finalizando o ano de 2017, ufa!

Mas ainda assim temos ótimas novidades! Já vamos abrir com uma premiação: nosso colunista e sommelier Eduardo Araújo foi eleito o melhor sommelier de vinhos portugueses, em concurso realizado por produtores e enólogos. Ele recebeu a placa e a homenagem no consulado português, em São Paulo. Essa não poderia deixar de ser nossa matéria de capa do caderno de gastronomia.

Para a capa do Jornal, com o cuidado para manter acesa a tradição buxólica da Ilha de Santa Catarina, valorizamos também uma nova obra literária que resgata a memória do nosso mais famoso "bruxo", Franklin Cascaes, só que agora em quadrinhos.

São várias boas histórias, ao contrário do que mais vimos durante o ano, as falsas histórias ou Fake News. Esse é o tema da nossa colunista de comunicação Karin Verzbickas para esta edição, não percam!

E, integrando o jornal e guia gastronômico, fomos conferir a grandiosidade do concerto da WOA, que aconteceu pelo segundo ano consecutivo na praça Getúlio Vargas, ou Praça dos Bombeiros. Cerca de cinco mil pessoas se reuniram para assistir à Camerata Florianópolis.

Também dentro do espírito natalino, confira as dicas da Ceres Azevedo, nossa colunista e digital Influencer através de seu Instagram, que mesmo impossibilitada de escrever a coluna, ainda cumpriu o prazo da editora!

Agora estamos na penúltima edição de 2017, um ano complicado para todos, que esperamos que não se repita em 2018. Em janeiro, teremos a edição de verão direcionada ao turista com distribuição nos hotéis e praias do norte da Ilha.

Uma ótima leitura!

Hermann Byron

Foto: Ana Sabia Cassiane



• exposição

Madre Pérola

"A infinidade de expectativas que socialmente recaem sobre a mulher-mãe é proporcional ao peso da sua escolha por filhos, sejam eles biológicos ou afetivos. É eternamente esperado das mulheres que concebiam pérolas. Sempre. Pérolas são dores vestidas de beleza." A afirmação vem de oito artistas brasileiras que irão expor seus trabalhos na exposição Madré Pérola, sobre o tema maternalismo. Até dia 14/01/2018, no Museu da Imagem e do Som. A entrada é gratuita. Mais informações: 3664-2650



Da Madeira ao Papel

Um coletivo de 23 artistas apresenta seus trabalhos em xilogravura na exposição Projeto Gravar - Da Madeira ao Papel. A mostra foi produzida por artistas que fazem parte da Oficina de Gravura do Centro Integrado de Cultura (CIC). Até dia 02/02/2018, no hall da Biblioteca Pública de Santa Catarina. A entrada é gratuita. Mais informações: 3665-6422

Jorge & Mateus

Os goianos, Jorge e Mateus figuram entre os cantores de maior sucesso no Brasil, há anos, e carregam multidões por onde passam. O público irá cantar e se envolver pelos hits 'Nocaute', 'Se o Amor tiver Lugar', 'Pra Sempre Com Você', 'Duas Metades' e tantos outros que transformaram a dupla em uma das mais amadas da história. Dia 28/12, a partir das 10h, no P12. Mais informações: 3284-8156

• show



Nas Trilhas da Minha Vida

Para você que curte a arte do cinema e da dança esta será uma grande oportunidade para se emocionar assistindo ao Espetáculo "Nas Trilhas da Minha Vida - Um Ato Sobre Cinema" da Escola de Dança Aline Mombelli. Temas de grandes musicais como o Dirty Dancing, Embalos de Sábado a Noite, Footloose, Burlesque, Carmen e Cabaret farão parte desta linda apresentação. Dia 20/12, às 20h30, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3333-9494.

• teatro

Festa das Patroas

Uma das provas do sucesso desta nova fase do sertanejo é a Festa das Patroas, noite comandada Maiara & Maraisa e Marília Mendonça. Elas lançaram durante o Prêmio Multishow uma música, que leva o nome da festa. A canção fala sobre esse momento de empoderamento feminino na música sertaneja. A Festa das Patroas também terá as apresentações de Maiara Coelho e da dupla Marjourie e Mel. Dia 28/12, a partir das 21h, no Stage Music Park. Mais informações: 3028-5900

Baixe o leitor do QR Code e acesse o código ao lado para conferir nossa agenda completa



• 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



Auditado quinzenalmente pelo

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

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

TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.500 Assinantes

Edição e Textos: Larissa Gaspar, Hermann Byron - **Diagramação:** Edson Egerland

Jornalista responsável: Hermann Byron A. S. Neto (JP 24303/RJ)

Tel. comercial: (48) 3024 2747 - **Celular Comercial:** (48) 99162 8040

e-mail: contato@imagemdailha.com.br - **Contatos Redação:** (48) 3028 3778

(48) 991628045 - e-mail: redacao@imagemdailha.com.br

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 contato@imagemdailha.com.br.

MINHA FLORIPA

Operação Verão 2018

Com investimento de cinco milhões de reais vindos de recursos federais, a Prefeitura de Florianópolis lançou ações para a temporada de verão

Da redação

Uma ação que integra diversas secretarias e órgãos, reúne mais de oito mil pessoas envolvidas diretamente e possui o objetivo de deixar a cidade melhor preparada para receber os turistas e os moradores que frequentam as praias da Ilha da Magia. É o que promete a Operação Verão 2018, que foi lançada pela Prefeitura de Florianópolis no final de novembro. A medida conta com investimento de cinco milhões de reais vindos de recursos federais e privados.

Nos últimos meses, algumas praias da cidade sofreram com a ressaca, causando a diminuição da faixa de areia. De acordo com o prefeito Gean Loureiro, a remoção dos entulhos, recolocação da iluminação pública destruída pela maré e a reposição dos pontos salva-vidas serão as primeiras ações da operação. “Fomos a primeira cidade a buscar recursos federais para resolver a questão”, declarou o prefeito.

Além disso, entre as principais ações estão preparação para as festas de final de ano (Natal e Ano Novo), Carnaval, infraestrutura das praias contando com banheiros, chuveiros e acessibilidade, intensificação da



Foto: Divulgação

Lagoinha: recuperação das orlas das praias afetadas pela ressaca, mais horários para o transporte coletivo, implantação de chuveiros e creches de verão são algumas das ações da Operação Verão 2018

segurança e manutenção dos balneários, creches de verão e reforço na equipe médica.



Foto: Cristiano Andujar

PRINCIPAIS AÇÕES DA OPERAÇÃO VERÃO 2018

• Recuperação da orla das praias Brava, Canasvieiras, Caldeirão do Morro das Pedras, Ingleses e Matadeiro, afetadas pela ressaca do mar

Serão quatro frentes de trabalho: Retirada de entulhos e limpeza das faixas de areia

- Restabelecimento de iluminação pública de praia
- Estabilização de postos salva-vidas
- Restauração de decks com troca de componentes

• Preparação das vias públicas de acessos às praias

Operação tapa-buraco, recapeamento asfáltico, pinturas e raspagens de meios-fios, manutenção dos decks e das rampas de acesso às praias da Capital

• Creches de Verão

As inscrições serão de 24 a 30 de novembro. Ao todo serão ofertadas 1.000 vagas para o período de janeiro.

• Transporte Coletivo

Mudanças nos horários e itinerários das linhas de ônibus na Capital a partir de 16/12 para adequar o sistema aos locais com maior demanda durante a temporada de verão. Também conta com o aplicativo Floripa no Ponto que informa os passageiros sobre a rota, o tempo e a previsão de deslocamento das linhas do transporte coletivo. Está disponível para download nos sistemas iOS e android e até o fim do ano vai funcionar em mais dois idiomas (inglês e espanhol).

Banheiros e chuveiros nas praias

Mais de 200 banheiros serão colocados nas regiões Norte, Sul e Leste em diferentes formatos como: container sanitário, sanitários ecológicos portáteis, deck de madeira ecológica com sanitários portáteis e estandes com sanitários portáteis. Economia de 400 mil reais em comparação à temporada anterior e oferta de mais banheiros. Os chuveiros também seguem a linha sustentável com autonomia de energia e água potável. Serão implantadas com recursos privados duchas nas regiões Norte, Sul e Leste. Custo de no máximo R\$ 2 para o uso.

• Praias acessíveis

Algumas praias serão selecionadas para implantação de esteiras acessíveis com cadeiras anfíbias que levam o cadeirante até o mar. Também contará com duchas sustentáveis e pessoas para auxiliar no local.

• Segurança Preventiva

A maior parte do efetivo da Guarda Municipal vai trabalhar nos balneários da cidade por meio de rondas a pé, com bike e com cães, integrada com o trabalho das Polícias Civil, Militar e Rodoviária Estadual. Também serão distribuídas fitas com identificação às crianças nas praias com os números da Guarda Municipal (153) e da Polícia Militar (190) para o caso de desentendimento dos responsáveis.

• Réveillon

Será no bolsão do trapiche da avenida Beira-Mar Norte com, pelo menos, três bandas locais e doze minutos de fogos de artifício.

• Comcap

15 novos caminhões vão dar mais agilidade e qualidade no serviço prestado pela Comcap. Além disso, serão contratados até 69 garis, 40 auxiliares operacionais e oito motoristas temporariamente para o verão para reforçar a estrutura e manter a cidade limpa e organizada.

• Reforço na saúde

Pela primeira vez na história, a Operação Verão irá reforçar as equipes, principalmente nas UPAs 24 Horas, durante a temporada. Cerca de 15 médicos a mais irão atuar nas escalas de trabalho das duas unidades da cidade. O esforço se deve à média de aumento de 20% no número de atendimentos nessas unidades.

• Escala de Cruzeiro

A primeira escala teste de cruzeiro em Florianópolis está prevista para março.

leitura
dinâmica

CULTURA

Mostra de cinema infantil

Destinado às crianças, o Projeto Cinema nos Bairros vai levar filmes de forma gratuita a vinte comunidades de Florianópolis. Serão exibidos sete filmes curtas metragens nacionais em espaços de comunidades que não são equipados com salas de cinema ou são carentes de eventos culturais para crianças, público-alvo da proposta. A programação vai até dia 17/12. Acesse <http://www.pmf.sc.gov.br/> para mais informações.

POLÍTICA

Orçamento participativo

Os vereadores Afrânio Boppré (PSOL), Lela (PDT), Lino Peres (PT), Marquito (PSOL) e Pedrão (PP) lançaram o Orçamento Legislativo Participativo (OLP). A iniciativa tem como proposta o investimento de 2,5 milhões, R\$ 500 mil a que cada vereador tem direito, do orçamento anual da prefeitura em obras de áreas específicas da capital. Nos dois primeiros anos, 2018 e 2019, os locais escolhidos pelos mandatos são o Sul da Ilha e o Maciço do Morro da Cruz.

MINHA FLORIPA

Homenagem à Ilha da Magia

A Ponte Hercílio Luz, a Igreja Nossa Senhora das Necessidades, de Santo Antônio de Lisboa ou a praia de Cacupé, são exemplos de belezas naturais e culturais da cidade que farão parte do livro Floripa, Sua Linda, da artista Gabriela Luft. A obra terá aproximadamente 350 aquarelas dos pontos turísticos da cidade, como praias, igrejas, praças, fortalezas, casario e monumentos. O lançamento será em março de 2018, no aniversário de Florianópolis. O projeto está na fase para captação de recursos, através do incentivo da Lei Rouanet e da Lei Municipal de Cultura de Florianópolis.



COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Divulgação

Jeitinho

A Guarda Municipal de Florianópolis tem um contingente de 166 guardas, mas quase um terço não está no efetivo exercício de sua função, como deveria ser. Vinte estão à disposição aqui e acolá, por favorecimento político, lógico, e 30 em funções administrativas.



Mulheres

As mulheres de SC podem dizer, sem reservas, que estão muito bem representadas na Assembleia Legislativa pelas atuais três deputadas estaduais: Ana Paula Lima e Luciane Carminatti (PT) e Dirce Heiderschedt (PMDB). Na detida aferição deste espaço, não passa uma semana sem que elas promovam algo em defesa ou proteção da mulher. Preocupação não falta: SC figura nacionalmente como um dos Estados mais violentos para as mulheres.

TÁ TODO MUNDO

MULTITELANDO

JUNTO E RAPIDÃO. SÓ FALTA VOCÊ.

Com a NET você tira o máximo de todas as suas telas. Além de navegar com ultravelocidade de até 240 mega, ainda leva milhares de conteúdos para assistir na tela que quiser e na hora que quiser. Isso é multielar.

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

O HDW está disponível para clientes NET HDTV sem custo adicional para acesso e possui conteúdos gratuitos, pagos, exclusivos e por assinatura mensal. O acesso ao HDW Online está disponível para todos os clientes NET, utilizando a mesma senha de acesso ao site net.com.br. Conteúdos disponíveis de acordo com os direitos de exibição definidos pelos estúdios e programadoras e também com o pacote de TV contratado. Saiba mais em www.net.com.br/hdw. A velocidade anunciada de acesso e tráfego na internet, é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O sinal do modem Wi-Fi está sujeito a limitações, em função de obstáculos e da distância do local de acesso à internet. Banda larga fixa líder em ultravelocidade: relatório Anatel de abril/2017 - a Anatel considera ultravelocidade na banda larga as velocidades acima de 34 Mbps. Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica em seu endereço.

Desproporcionalidade

Os tucanos catarinenses vão de Marconi Perillo, governador de Goiás, para a presidência nacional do partido, que faz sua convenção dia 9. As projeções indicam que SC deve entregar os 38 votos (o terceiro maior número de convencionais por Estado, depois de São Paulo, com 135, e Minas Gerais, 77) para Perillo, numa demonstração da força de Paulo Bauer, líder do partido no Senado.

Herbicida

O brasileiro começa a odiar a atitude de magistrados que após meses e até anos de tramitação de um processo, no dia do julgamento, como se não tiveram tempo suficiente, pedem vista. Foi isso que fez sexta-feira o ministro Gilmar Mendes, do Supremo Tribunal Federal (STF), em recurso que discute a competência do município de Saudades, em SC, para editar lei que impôs restrição ao uso de herbicida.

Excelência

Criada há 40 anos, a discreta Fundação Pró-Rim de SC apresentou uma espécie de balanço, semana passada, no qual contabiliza, nesse tempo, mais de 80 mil sessões de hemodiálise, cerca de 1.500 transplantes, um índice de sobrevivência dos pacientes de 90% (equiparável aos do Japão), e de uma taxa de satisfação dos serviços que chega a 97%. Parabéns.

Segunda classe

O Executivo estadual decidiu não dar aumento salarial a seus funcionários neste ano. Alega que falta dinheiro. Que não é problema no Ministério Público, por exemplo, que conseguiu passar por unanimidade, no Legislativo, anteontem, projeto de lei complementar que reajusta os já excelentes salários de seus servidores em 9,46%.

Descontrole

Como se trata de empresa pública, se questiona: de que serviram os vários concursos públicos feitos pela Casan nos últimos cinco anos se agora anuncia um programa de demissão voluntária incentivada, que de cara atraiu 700 dos 2.500 funcionários? Uma demonstração de absoluta falta de planejamento na área de pessoal da estatal. E quem vai arcar com a conta? Quanto desperdício!

Humildade

O arcebispo metropolitano de Florianópolis, dom Wilson Tadeu Jonck, recebeu a medalha do mérito Anita Garibaldi, a maior honraria concedida pelo Executivo. Fosse um vaidoso, tudo seria com pompa e circunstância. Pelo contrário, foi recebê-la na Casa da Agrônoma, entregue pelo governador Raimundo Colombo e pelo vice, Eduardo Pinho Moreira.

Etnias

Pesquisa nacional divulgada pelo IBGE confirmou o que se sabia, mas agora com dados mais atualizados: 84,1% dos 7 milhões de catarinenses são brancos, contra 13,1% pardos e 2,5% pretos. É o Estado que tem, proporcionalmente, a população mais branca do país e o com menos pardos e negros. Na outra ponta está a Bahia: 17,8% de brancos, 61,5% de pardos e 20 de negros.

Vai tarde

O presidente da Assembleia Legislativa, deputado Silvio Dreveck (PP), promete encaminhar para votação, neste mês, o projeto de lei que extingue aposentadorias e pensões a oito ex-governadores e às viúvas de outros três, mamata que custa R\$ 3,7 milhões por ano. Vai tarde.

Diferença salarial

Levantamento do Ministério do Trabalho mostra que SC, depois de São Paulo e Rio de Janeiro, é o Estado onde o salário médio das mulheres é inferior ao dos homens. Aqui é de 80,4%. Em São Paulo é de 80,1% e Rio de 80,2%. A menor desigualdade está no Distrito Federal, 98,6%.

País de piada

Realmente este é o país da piada pronta. Um estudo divulgado há poucos dias diz que há 55 mil autoridades no Brasil protegidas por foro privilegiado, gente que só pode responder a processos em instâncias superiores da Justiça. Daqueles, 1.653 são políticos, respondendo a processos por corrupção, quase todos eles. Os demais são magistrados e procuradores, também por maracutaias. Revoltante. Não raro este espaço se pergunta: até quando suportaremos tanto acinte? Até quando esta gente poderá sair às ruas livremente sem correr o risco de linchamento, diante dos cidadãos que, no limite da revolta, estão cada vez mais dispostos a fazer justiça com as próprias mãos?

Drones

A Fatma usou drones, pela primeira vez, semana passada, em teste de uso futuro em licenciamento ambiental. Foi no Complexo Eólico Contestado, em Água Doce, no oeste. Para lembrar: quando este investimento estava em obras, um bando de ambientalistas tentou embargá-lo. Descobriram que exatamente lá, dentre milhares de quilômetros de área livre, as pás dos aerogeradores iria ser um enorme obstáculo na rota de pássaros.

Multiplicação

Antes do advento dos projetos da Ferrovia Litorânea e da duplicação da BR-101 no trecho sul de SC, contavam-se em poucas dezenas a população de índios das Tekoá Itaty e Tekoá Yaka Porã, no Morro dos Cavalos, em Palhoça. Agora são 300 e para "proteger-los", a Funai continua insistindo na reformulação do projeto da ferrovia, necessitando, assim, um desvio de mais de 60 quilômetros, dos quais 66 de túneis. Ou uma indenização de R\$ 50 milhões. Inacreditável!

Baixe o leitor do QR Code e acesse o código ao lado para continuar lendo a coluna do Raul



REVITALIZAÇÃO

Cidade mais viva

Iniciativas mostram que o Centro histórico da capital não é apenas um local de comércio nos dias úteis que se transforma em um organismo quase “morto” aos fins de semana

Samantha Sant'Ana

Qual é a sua relação com o Centro histórico de Florianópolis? Já pensou que os vínculos sociais estabelecidos com os locais da cidade, diz muito sobre essas regiões? Ao mesmo tempo, a forma como essas áreas se apresentam, os atrativos e a infraestrutura tem influência direta em nossas decisões.

Apesar da reativação do Terminal Urbano em 2010 e o consequente aumento na circulação de pessoas, o Centro histórico de Florianópolis, especialmente a parte leste, ainda apresenta aspectos de degradação e abandono. Por essa razão, algumas iniciativas buscam ressignificar a maneira como as pessoas se relacionam com essa área da cidade.

DISTRITO CRIATIVO

Localizado na própria área de intervenção, em uma sala do Museu da Escola Catarinense, o Centro Sapiens foi criado em 2015 com o objetivo de aproximar a população das atividades e ideias desenvolvidas no Sapiens Parque, que fica no Norte da Ilha. Por meio da economia criativa, ou seja, uma cultura colaborativa que valoriza principalmente o capital intelectual, o projeto busca fomentar ações com foco em turismo, gastronomia, artes, design e tecnologia na área leste do Centro da Capital.

A cada semestre uma nova turma de empreendedores é selecionada. Eles podem trocar experiências, aperfeiçoar seus planos e até mesmo uni-los a outros. Essa pré-incubadora, chamada de *concreation lab*, também deverá alimentar a incubadora e a aceleradora que ainda estão em fase de desenvolvimento.

A professora e uma das coordenadoras do Centro Sapiens, Clarissa Stefani Teixeira, explica que a associação entre empreendedorismo e revitalização urbana já mostrou resultados em outros locais do mundo. Um bairro da capital inglesa chamado Shoreditch, após período de declínio, encontrou na instalação de empresas de base criativa uma nova configuração econômica e cultural.

COOPERAÇÃO NECESSÁRIA

A fim de que essas novas ideias possam estimular ainda mais a revitalização, um projeto de lei complementar que pretende conceder isenção de IPTU às *start-ups* que queiram se instalar na região leste do Centro histórico, tramita na Câmara de Vereadores de Florianópolis desde 2015. Para ser votado em plenário a matéria ainda



Foto: Divulgação

são suficientes.

MUDANÇA CULTURAL

Integrante da equipe de gestão do Centro Sapiens e moradora do Centro de Florianópolis, Beatriz Testoni destaca a cultura urbana da cidade em detrimento da imagem quase unificada do “paraíso natural com 42 praias”. Ela ressalta as opções de diversão que a cidade oferece e ainda pode oferecer. Como exemplo, Testoni comenta a mudança que vem observando em lugares como a Avenida Hercílio Luz, “que fica lotada nas quartas-feiras à noite”.

O Centro Sapiens possui mais de 60 parceiros entre poder público, iniciativa privada e outros movimentos

A própria Maratona Cultural, que ocorreu nos dias 25 e 26 de novembro e que reuniu centenas de

pessoas no Largo da Catedral, agregou em sua programação atrações como a Feira de Arte de Florianópolis (FAF) e um roteiro histórico pelas ruas da cidade, organizado pelo Centro Sapiens, a agência de turismo Ecoexperiências, e o Movimento Traços Urbanos.

Este último também irá lançar em parceria com outras instituições a proposta de um espaço público de convivência, com estrutura e mobiliário urbano, em frente ao Colégio Energia, na rua Saldanha Marinho. A Feira Viva Cidade que ocorre todos os sábados também é um outro exemplo de atração que tenta valorizar e resgatar o sentimento de pertencimento ao Centro por parte dos manezinhos, assim como incrementar o turismo.

No site do Centro Sapiens é possível consultar a Agenda Criativa, que reúne atividades que ocorrem no Centro da cidade diariamente, um Mapa com locais que são voltados para a economia criativa, além das Rotas Gastro-Boêmia, Cultural e Retrô. Isso evidencia que apesar de parecer “adormecida” em seu Centro histórico, a capital que possui mais de 400 mil moradores, ainda pulsa com suas diferenças enriquecedoras e seus complexos desafios.



Fotos: Samantha Sant'Ana

Rua Saldanha Marinho: Uma das propostas do Movimento Traços Urbanos é lançar um espaço público de convivência no local que hoje está abandonado

to. Sobre o Centro Sapiens, ele afirma que o debate sobre a área deve ser aprofundado, e que apesar de terem bastante material e informação, os estudos ainda não



precisa passar por mais duas comissões.

Também estão previstas outras obras como o cabeamento elétrico subterrâneo, melhoria nos calçamentos, disponibilização de Wi-Fi gratuito, restauração de prédios históricos e o planejamento urbanístico pela prefeitura municipal e o Instituto do Planejamento Urbano de Florianópolis (IPUF).

Em relação a isso, o diretor da área metropolitana do IPUF, Michel Mittmann explica que o plano de ação para a revitalização do Centro histórico ainda não está comple-



Mutirão de limpeza organizado pela Câmara dos Dirigentes Lojistas (CDL) na Rua João Pinto

CIDADE

Concerto a céu aberto

Concerto gratuito de Natal com a Camerata Florianópolis, sob a regência do maestro Jeferson De La Rocca foi promovido pela WOA

Fotos: Divulgação/WOA

Da redação

Uma charmosa praça no Centro da cidade, a maestria da Camerata Florianópolis, sob regência de Jefferson Della Rocca e convidados, os maiores clássicos dos Beatles e canções de Natal entoando muito amor. Este foi o roteiro do concerto a céu aberto que a WOA Empreendimentos Imobiliários promoveu no final de novembro, na Praça dos Bombeiros, no Centro de Florianópolis.

“Com o mote ‘Se o Natal e os Beatles espalham o amor, resolvemos unir os dois’, nossa proposta foi fazer aflorar ainda mais esse belo sentimento que o espírito natalino nos propõe, espalhar o amor. E, escolhemos a música como forma de transmitir essa mensagem. Chamamos nosso grande parceiro, o maestro Jefferson Della Rocca que embarcou em nossa ideia, trazendo arranjos especiais e com certeza, um espetáculo para fazer história”, comenta Walter Silva Koerich, diretor da WOA Empreendimentos Imobiliários.

O projeto, chamado de Simphonia WOA de Natal, proporciona um show gratuito para a cidade de Florianópolis. Neste ano, o projeto dispôs de uma emoção a mais: o acendimento das luzes de Natal da cidade.

A camerata, sob regência do maestro Della Rocca, contou com participações especiais nesta grandiosa apresentação. Nos arranjos e no piano, Alberto Heller, vocais com Duda Medeiros, Dudu Filetti, Paulo Back e Mauricio Peixoto, na guitarra Mateus Shaffer, na bateria Richard Bondan. O espetáculo contou também com a soprano Carla Domingues, Baba Junior e Luciano Bilu.

Bondan. O espetáculo contará ainda com a soprano Carla Domingues, Baba Junior e Luciano Bilu.

“Foi lindo de ver famílias inteiras aproveitarem o entardecer agradável de domingo em Florianópolis para curtir um show aberto e gratuito da Camerata, resgatando o real sentido de um espaço público, ou seja, o convívio e a troca de experiências entre a comunidade”, completa o diretor da WOA Empreendimentos Imobiliários, que além de ter revitalizado a Praça, é a mantenedora do espaço.



Com o mote “Se o Natal e os Beatles espalham o amor, resolvemos unir os dois”, Camerata Florianópolis interpretando os maiores clássicos dos Beatles e também as tradicionais canções de Natal



Pessoas de todas as idades lotaram a Praça dos Bombeiros, no Centro de Florianópolis



O PROGRAMA

Músicas de Natal

1. J. Pierpont - Jingle Bells
2. G. F. Handel - Joy To The World
3. Tradicional Brasileira - Deixei Meu Sapatinho
4. J.S. Bach - Ave Maria
5. F. Gruber / J. Mohr - Noite Feliz

Especial Beatles

1. Lucy In The Sky With Diamonds
2. In My Life
3. Penny Lane
4. Eleanor Rigby
5. Help
6. Here Comes The Sun
7. Yesterday
8. All You Need Is Love
9. Let It Be
10. The Long And Winding Road
11. Hello Goodbye
12. I Want To Hold Your Hand
13. Hey Jude





CULTURA

Traço de artista

Natural de Florianópolis, o designer Maurício Paiva lançou recentemente *O Fadólico* - história em quadrinhos sobre contos de Franklin Cascaes

Larissa Gaspar

O ilustrador e designer Maurício Paiva uniu a paixão pelos quadrinhos e o fascínio pela mitologia da capital catarinense para criar uma obra única, *O Fadólico*. Lançada em outubro - mês em que Franklin Cascaes completaria 109 anos - a história em quadrinhos conta um pouco da vida do pesquisador e folclorista e narra dois de seus contos mais famosos: *O balanço bruxólico* e *O padre e as perdizes*. O livro é destinado ao público infantojuvenil e retoma discussões como a preservação da identidade e cultura de Florianópolis.

A ideia do livro surgiu enquanto ele cursava a faculdade de design gráfico, na Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), em 2014, e iniciava seu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Nascido na Ilha da Magia e morador do Canto da Lagoa, Paiva é apaixonado pela cidade e queria prestar uma homenagem à Florianópolis num projeto que também pudesse ser desenvolvido após sua formatura. “Eu amo viver aqui e queria explorar essa mitologia, fazer ela crescer. É uma missão que percebi que o Franklin Cascaes também tinha”, revelou o designer.

O TCC foi aprovado com êxito, mas o protótipo d’*O Fadólico* ficou em segundo plano. Paiva preferiu focar em projetos *freelancer* nos primeiros anos de formado, já que não sabia quanto do seu tempo e esforço seriam necessários para viabilização do livro. Ele procurou auxílio de editais e patrocínios até que inscreveu e teve o projeto aprovado na Lei Municipal de Incentivo à Cultura de Florianópolis. Após um período tentando captar recursos, obteve o patrocínio da W Plex e conseguiu providenciar a produção da primeira edição d’*O Fadólico*, que teve tiragem de 1.500 exemplares. Uma cota será disponibilizada em acervos de bibliotecas da região e outra, distribuída de forma gratuita para escolas municipais e privadas.

VIDA DE ARTE

Maurício Paiva se apaixonou pelas histórias em quadrinhos ainda na infância. Seu pai, o fotógrafo Zé Paiva, apresentou-lhe o universo da arte muito cedo. A mãe costumava ler as histórias do *Pato Donald* e *Turma da Mônica* para ele durante as refeições,



Foto: Larissa Gaspar

Cada página foi desenhada à mão e demorou em média 1,5 dias para ser produzida

Para Maurício, as pessoas ainda dão mais valor à mídia que chega do exterior. “No Halloween a gente quer colocar abóbora nas casas, sendo que existe todo um folclore de bruxas e boitatás na cidade”

como uma distração para fazê-lo comer mais. “Meu pai me expôs esse universo e me incentivou. Eu mostrei interesse e quis seguir nesse caminho. Hoje eu sonho ser quadrinista”, revela.

Em 1995, ele começou sua coleção de quadrinhos, que atualmente já soma mais de 1.000 itens. Foi lendo estas histórias, compartilhando suas interpretações com os amigos e buscando autógrafos dos seus mestres que ele tomou gosto pelo desenho. Ainda garoto, as fotografias serviam como referência para os rascunhos. “Eu aprendi sozinho, copiando”, conta. Paiva aprimorou seu senso artístico ao desenhar rostos e formas a partir do acervo fotográfico do pai.

Durante e após a faculdade, muitos trabalhos chegavam a ele por ser ilustrador - uma de suas habilidades é produzir marcas para empresas. Com o título de bacharel em Design Gráfico, quis focar na sua grande paixão: os quadrinhos. Apesar de a área ainda ser muito fechada, com poucas oportunidades no mercado de trabalho, Maurício Paiva não desistiu e acabou encontrando no livro *O Fadólico* uma forma de seguir fazendo suas histórias.

O LIVRO

O processo de pesquisa para desenvolvimento d’*O Fadólico* durou aproximadamente um ano. Neste período, Maurício visitou bibliotecas e a Casa da Memória de Florianópolis em busca de referências bibliográficas. “Foi muito legal ver essa história da Ilha”, lembra. Além dos contos do folclorista, ele leu diversos livros sobre mitologia e artigos sobre Franklin Cascaes. A fase foi essencial para atender um de seus objetivos: mostrar a importância dos contos de Cascaes. “Ele aborda isso em seus livros e eu pensei ‘Isso é o centro da minha história’. Pois existe o conto, mas também o contexto deles e a lição que passam”, explicou.

Outra etapa de produção foi a “tradução”. Durante a pesquisa, ele notou que os livros utilizavam uma linguagem arcaica, com frases longas e difíceis de entender. “É Franklin Cascaes escrevendo contos que foram elaborados ou contados no princípio da década de 30. É complicado de ler e isso não gera interesse no público infantojuvenil”, ressaltou. O designer então ‘traduziu’ os contos para o formato de história em quadrinhos, com diálogos curtos e simples - sempre respeitando a oralidade e o sotaque típico do manezinho.

Nas páginas d’*O Fadólico* é possível perceber que Paiva foi além da ilustração. Ele elaborou o roteiro e criou uma história em que elevou Francolino, a personagem de Franklin Cascaes, ao nível mitológico. “Eu queria diferenciar, pois já existe muita mí-

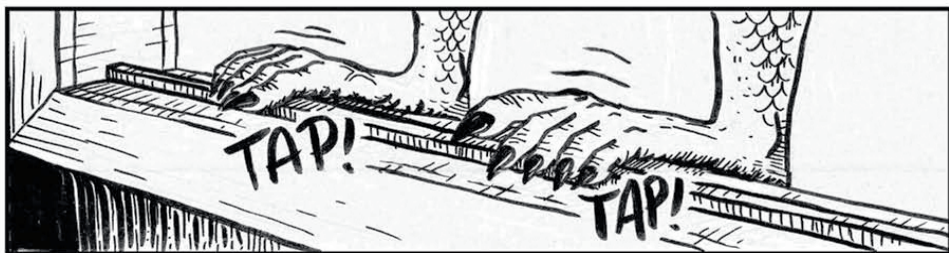
dia sobre ele. Queria fazer algo que o englobasse e o transformei numa personagem. Coloquei ele ao nível dos boitatás, de quem ele tanto escreveu”, confessou.

2018

De acordo com o artista, o próximo ano é uma incógnita. Apesar de ter várias ideias e projetos, nada está “engatilhado”. A principal vontade é levar *O Fadólico* para o cenário nacional. “Acredito que haja essa demanda, pois escolas e muitas pessoas me procuraram perguntando onde poderiam comprar o livro. Muita gente ainda acha raro que ele tenha sido distribuído gratuitamente no lançamento”, diz.

Para atender aos pedidos, ele pretende fazer uma nova edição do livro por uma editora de São Paulo, que possui um alcance maior. “Quero levar nossa cultura para mais longe. É legal pois *O Fadólico* também é um livro de turismo e as pessoas podem vir pra cá por causa dele, dando mais valor à cultura local”, destaca.

Sentado entre a mesa de desenho e a prateleira repleta de histórias em quadrinhos, Paiva revela que *O Fadólico* lhe deu mais segurança para calcular seus próximos passos. A intenção é que seu nome seja visto como uma marca e que ele foque cada vez mais nos quadrinhos. “Sei que terei que batalhar para isso, mas até lá vou fazendo outras coisas que gosto”, diverte-se o artista, cuja primeira história em quadrinhos foi um sucesso.



HERCÍLIO LUZ

Mais uma fase

Primeira etapa de retirada das barras de olhal da Ponte Hercílio Luz é concluída

Fotos: James Tavares / Secom

Da redação

Foi concluída no final de novembro, a retirada de 272 barras de olhal do total de 360, processo que faz parte da restauração da Ponte Hercílio Luz, em Florianópolis. As 88 peças restantes, que ficam na parte central da ponte e estão na parte superior das treliças, serão retiradas na segunda quinzena de dezembro deste ano.

“Para retirada destas peças será necessário executar a quarta fase da transferência de carga, que consistirá em rebaixar a treliça do vão central trazendo do ponto inicial em que foi levantada. Ou seja, baixar 53 centímetros e após esta operação elevar somente os dois extremos da treliça. O objetivo é de comprimir a corda superior da treliça para que seja possível retirar as barras de olhal. Essa operação deverá ocorrer em 15 dias”, explicou o engenheiro fiscal da obra, Wenceslau Diotallevy.

A próxima etapa é a recuperação das treliças e ao mesmo tempo, a substituição de rótulas e celas, que são peças nas bases e nas pontas, respectivamente, das torres principais. “As torres se mantêm

em equilíbrio por causa dos cabos que formam o estaiamento. Depois de instaladas as novas barras, retiramos os cabos. Isso é para que ela não saia do ponto de equilíbrio”, concluiu o engenheiro.

A instalação das novas barras, dependendo das condições climáticas, começa a partir de abril de 2018. As peças, fornecidas pela Usiminas, já estão no canteiro de obras da empresa Teixeira Duarte. A empresa é a responsável pela restauração da Ponte Hercílio Luz.



Na quarta fase da obra, o tabuleiro é rebaixado e depois elevado nas extremidades para aliviar a tensão, permitindo a retirada das barras de olhal restantes

Baixe o leitor do QR Code e acesse o código ao lado para saber mais sobre a reforma da Ponte Hercílio Luz



ECONOMIA

Carteira assinada

Santa Catarina tem a menor taxa de desemprego do Brasil

Foto: Jaqueline Noceti / Secom

Da redação

Santa Catarina tem a menor taxa de desemprego do Brasil. De acordo com o estudo divulgado nesta sexta-feira, 17, pela Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua), realizada pelo IBGE, o índice de desemprego no Estado é de 6,7%. A pesquisa refere-se ao 3º trimestre de 2017.

Em termos nacionais a taxa de desemprego ficou em 12,4% indicando uma ligeira melhora na economia com a queda de 0,6 ponto percentual, se comparamos com o 2º trimestre de 2017 (13,0%), e elevação de 0,6 ponto percentual frente ao 3º trimestre de 2016 (11,8%).

Outro item da pesquisa é rendimento médio real habitual das pessoas ocupadas estimado no Brasil (R\$ 2.115) apresentou estabilidade frente tanto em relação ao trimestre imediatamente anterior (R\$ 2.108) e também em relação ao mesmo trimestre do ano anterior (R\$ 2.065).

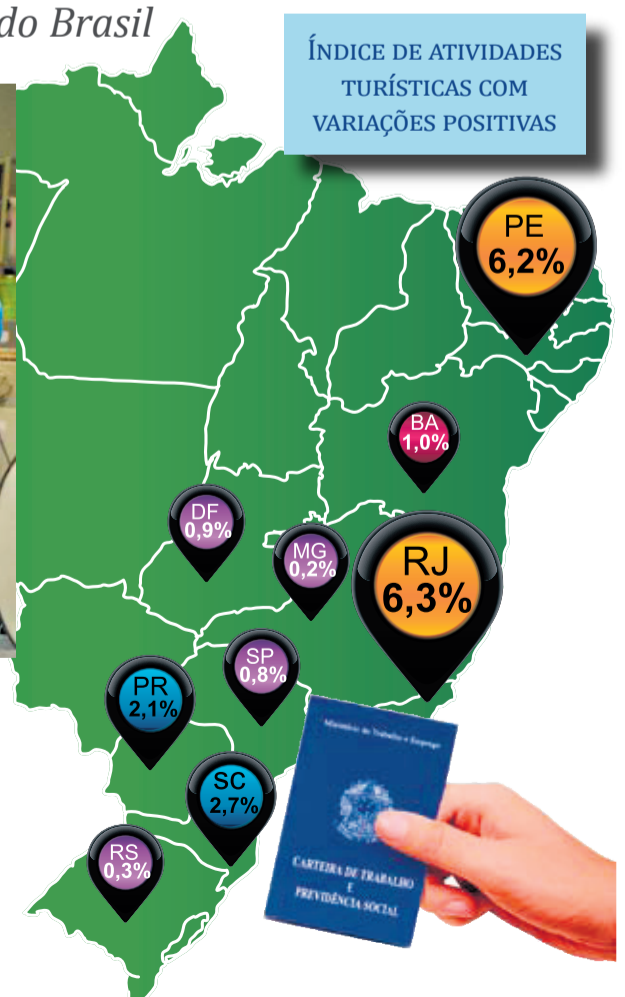
Na comparação entre as Grandes Regiões, do 2º trimestre de 2017 para o 3º trimestre de 2017, foi observada estabi-

lidade estatística do rendimento médio em todas as regiões. Em relação ao 3º trimestre de 2016, as Regiões Norte (R\$ 1.640) e Nordeste (R\$ 1.439) tiveram expansão do rendimento, enquanto as demais permaneceram estáveis.

Em termos regionais, analisando-se os resultados de volume, as atividades turísticas com variações positivas foram as seguintes:



Santa Catarina já havia ficado em segundo lugar em setembro, com um saldo de oito mil vagas de emprego



ÍNDICE DE ATIVIDADES TURÍSTICAS COM VARIAÇÕES POSITIVAS



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Acervo Pessoal



O consultor Leonardo Soares veio da França, onde mora desde 2016, para entrar em 2018 com a família em Florianópolis e também participar de eventos em outras cidades ligados ao segmento no qual atua, o marketing digital. No início do mês estava em Fortaleza participando de um seminário com um time de especialistas de renome nacional. Na foto, tirada poucos dias antes do embarque, ele e a namorada Clémentine Boyer às margens do Rio Sena, em Paris

Altas ondas

Henrique Pistilli, protagonista da série de TV "Homem Peixe" e precursor do surfe de peito em ondas gigantes, vem aí. Entre os dias 8 e 10, ele dará na Ilha o curso Waterman Weekend, sobre body-surf e autoconhecimento. Público alvo: desde nadadores iniciantes até surfistas avançados. Pistilli mora em Fernando de Noronha, mas não para de viajar. Há poucos dias, esteve em Nazaré, Portugal, onde quebra a maior onda do mundo, de cerca de 30 metros.

Conforto polêmico

A Prefeitura parece estar mais flexível em relação à utilização de espaços públicos por bares. À noite, o boulevard da Avenida Hercílio Luz, na região do antigo Roma e junto à Praça Olívio Amorim, passou a receber mesas e cadeiras, um fato inédito que está fazendo a festa dos comerciantes e frequentadores. O mesmo acontece no final da Rendeiras, onde um trecho da grama às margens da Lagoa virou uma extensão dos bares vizinhos, inclusive de dia.

Estudar fora

Com mais de 30 anos de experiência no campo da educação e da arte, Marisa Napolini está à frente da primeira franquia da Experimento em SC, inaugurada na galeria do Koerich Beiramar Office. Braço do grupo CVC especializado em programas de estudos no exterior, a rede chega para atender à demanda de brasileiros que sonham em fazer intercâmbio internacional. O segmento, aliás, vive uma fase de ouro: cresceu mais de 300% nos últimos cinco anos.

Lá e cá

O grafiteiro Rodrigo Rizo, chamado recentemente pela W Koerich Imóveis para pintar um tapume das obras no Largo Benjamin Constant, foi convidado por um grupo de moradores liderado por Silvia Schaefer Tavares para dar seu toque inconfundível na Rua Fernando Osvaldo de Oliveira, na Cachoeira do Bom Jesus. Rizo e mais três colaboradores pintaram um painel na entrada da praia aproveitando um muro que até anos atrás exibia outro belo trabalho, de Clovis Medeiros, que foi se deteriorando com o passar do tempo e as pichações.

Foto: Larissa Trentini



Os empresários e sócios Marco Galvão e Gutieres Baron brindaram o 10º aniversário da sua empresa de reformas sediada no Campeche

Mensagem no peito

Há seis anos atuando em comunidades vulneráveis do Brasil e do mundo, o projeto Cidades Invisíveis incluiu Florianópolis na rota de lançamento da coleção de camisetas intitulada "Inspire-se". Estrelando o desfile, a atriz e apoiadora do projeto Flávia Alessandra.

Belo balé

A rede Jacques Janine, cujo salão no Beiramar Shopping tem em seu elenco de coiffeurs o renomado Julio de Leon, vai deixar sua marca este mês no palco do Teatro Alfa, em São Paulo. Os 120 artistas da montagem do clássico de Natal O Quebra-Nozes, de Tchaikovsky, produzida no Brasil pela Cisne Negro Cia. de Dança, serão produzidos por beauty artists Jacques Janine, tendo à frente Chloé Gaya, maquiadora e consultora de imagem da rede.

Tudo repaginado

A Caixa de Assistência dos Advogados de SC está fechando 2017 em novas instalações no prédio da OAB/SC, próximo à Casa da Agrônômica. Além da revitalização do espaço sob a batuta do Cury Figueiredo Studio de Arquitetura, a galeria da sede ganhou fotografias dos ex-presidentes da CAASC Diogo Nicolau Pítsica e Paulo Brincas.

Al mare

Os sócios Camilo Santos, Jorge e Fernando da Costa (estes últimos netos do saudoso Arlindo da Costa) pilotaram um sunset para celebrar o lançamento do verão da Marina Ponta da Areia, na Lagoa da Conceição. O evento, que teve DJ e open bar para convidados, marcou também a inauguração junto à Marina do barzinho Pier 133, sob o comando de Rafael Boechat Barros.

Bom de vendas

O empresário Jaime de Paula, fundador e CEO da Neoway, terá um desafio a mais a partir de 2018. Foi eleito para ocupar uma das vice-presidências executivas da ADVB/SC.

Sabores reunidos

Os empresários Iolanda e Fernando Marcondes de Mattos lançam este mês o livro "A Cozinha do Costão". A obra celebra 26 anos de gastronomia no Santinho trazendo algumas das mais elogiadas receitas servidas no empreendimento.

Deus dos ventos

Os técnicos que estão recuperando a Ponte Hercílio Luz admitem um único risco importante de a estrutura desabar no atual estágio das obras: a ocorrência de um vento extremamente forte. Contra isso, só rezando ou batendo três vezes na madeira.

Já é Natal na Enoteca Decanter Venha nos visitar e conheça a variedade de cestas e vinhos para as festas de final de ano!



DECANTER

ENOTECA FLORIANÓPOLIS

Rua Hermann Blumenau, 207
Centro - Florianópolis

Fone: 48- 3223-1500
decanter@essenvinhos.com.br

COMUNIQUE-SE

Fake News: você já caiu nessa?

Ao contrário de colocar em cheque o trabalho jornalístico, as notícias falsas acabaram criando um movimento de valorização dos veículos de comunicação tradicionais e reconhecidos pela opinião pública

Karin Verzbickas

Lula foi preso, Roberto Carlos morreu, Anita é amante do Luciano Huck, Donald Trump bombardeou a Coreia do Norte. Atire o primeiro post quem nunca foi vítima de uma mentira digital! Até aí, convenhamos, bem normal para os dias de hoje. O grande problema é que muitas vezes não nos contentamos em receber a informação falsa e nos restringir a acreditar momentaneamente nela. Sem checar a veracidade, compartilhamos também. E essa impulsividade, bem própria do ser humano que tem a necessidade de mostrar que sabe de tudo antes dos outros, é o combustível que abastece a grande fábrica das chamadas “fake news” mundo afora.

Notícias de cunho político são as preferidas. A prova está num levantamento, que acaba de ser divulgado, do Grupo de Pesquisa em Políticas Públicas da USP – Universidade de São Paulo – que monitora 500 perfis com político falso e que revela que nada menos que 12 milhões de pessoas difundem notícias falsas sobre política somente no Brasil. Se cada uma dessas pessoas tiver 200 seguidores, pode-se dizer que praticamente toda a população brasileira é vítima de fake news. E este é o cenário estabelecido para receber no colo o ano eleitoral do próximo ano, com o risco seríssimo dos sites e perfis falsos dominarem mais do que nunca as discussões políticas.

O prognóstico é reforçado por exemplos quase que diários na rede. Recentemente, o ex-presidente Luiz Inácio Lula da Silva foi alvo de uma fake news que dizia que o petista havia sido expulso de um restaurante em Natal. Naquele dia - gostem dele ou não, isso não vem ao caso - Lula estava em Pernambuco na caravana pelo Nordeste. A notícia falsa teve quase 15 milhões de compartilhamentos, comentários e outras interações no Twitter.

Essa onda devastadora da credibilidade nas redes sociais, ao contrário de colocar em cheque o trabalho jornalístico, criou um movimento de valorização dos veículos de comunicação tradicionais e reconhecidos pela

opinião pública. Em outubro, uma pesquisa divulgada pela consultoria Kantar, feita em quatro países (Reino Unido, Estados Unidos, França e Brasil) revelou que 44% do universo de 8 mil pessoas ouvidas acreditam que se informar por sites de veículos de comunicação conhecidos e tradicionais é a melhor forma de se combater as mentiras digitais. Um verdadeiro presente para aqueles empresários do segmento que ao longo das últimas décadas primaram pela produção de informação diária, ainda que nem tanto com a imparcialidade que gostaríamos.

Pontos de atenção: nessa mesma pesqui-



sa da Kantar, três em quatro pessoas consideram que a democracia depende do jornalismo acurado, enquanto que 61% temem que os veículos estejam ficando menos críticos em relação a jornalistas e a empresas. E pasmem: apenas 56% consideram que as informações que recebem sejam verdadeiras.

Mas a boa notícia é que – e não estou sendo imparcial nisso porque sou jornalista e defendo que o melhor remédio para uma sociedade consciente é ter acesso a uma imprensa livre e comprometida com a verdade – a pesquisa reforça o papel da mídia impressa. “Percebe-se que a audiência continua acreditando fortemente que jornalismo de qualidade é fundamental para uma democracia saudável”, diz a Kantar no Estudo “Trust in News”.

Ou seja, caros leitores que até aqui chegaram nesse texto complexo e segmentado: não existe almoço grátis! Se você quer ter acesso à notícia crível, real e bem analisada, acesse os canais estabelecidos e esqueça a vida boa e fácil dos fake news.

FAÇA VOCÊ MESMO

Agora, dicas rápidas, do tipo “faça você mesmo”, se quiser fugir do rótulo de divulgador de “fake news”, deixo aqui os ensinamentos do coach Leo Schreier, que é Gestor de Carreira de Influenciadores Digitais:

1) Não compartilhe se você não leu: Um dos maiores problemas da velocidade da informação é as pessoas se informarem por manchetes, sem ao menos ler a notícia. Não tire conclusões precipitadas e nem dissemine uma informação que você não leu.

2) Desconfie sempre de uma notícia relevante: Grande parte dos veículos tem o objetivo de influenciar o leitor com parcialidade. Ao se deparar com uma notícia falsa, observe atentamente a manchete. Normalmente as manchetes não vêm com pontos de exclamação ou escritas em maiúsculos para chamar atenção.

3) Preste atenção na URL: É muito comum vermos a URL semelhante aos veículos de credibilidade, como por exemplo bbc.co no lugar de bbc.com. Por isso, compare sempre a URL com o site original.

4) Cuidado com o Clickbait: Outra prática muito comum de sites falsos, é aliar uma manchete sensacionalista com uma imagem que chamem atenção para ter o seu clique. Esses sites normalmente querem obter ganhos com publicidade através do seu clique.

5) Observe a fonte: Uma notícia real estará sempre em um veículo com credibilidade. Busque a mesma notícia em sites confiáveis, principalmente se for uma

notícia relacionada à política.

6) “Repassem para todos os grupos”: Sabe aquelas notícias bombásticas sem link que você recebe nos grupos de família do WhatsApp? Todas são falsas. E mesmo que tenham links, pesquise a fonte.

7) Fique atento com a data da notícia: A notícia até pode ser verdadeira, mas o que é uma notícia verdadeira fora de contexto? Esse é um dos erros mais comuns.

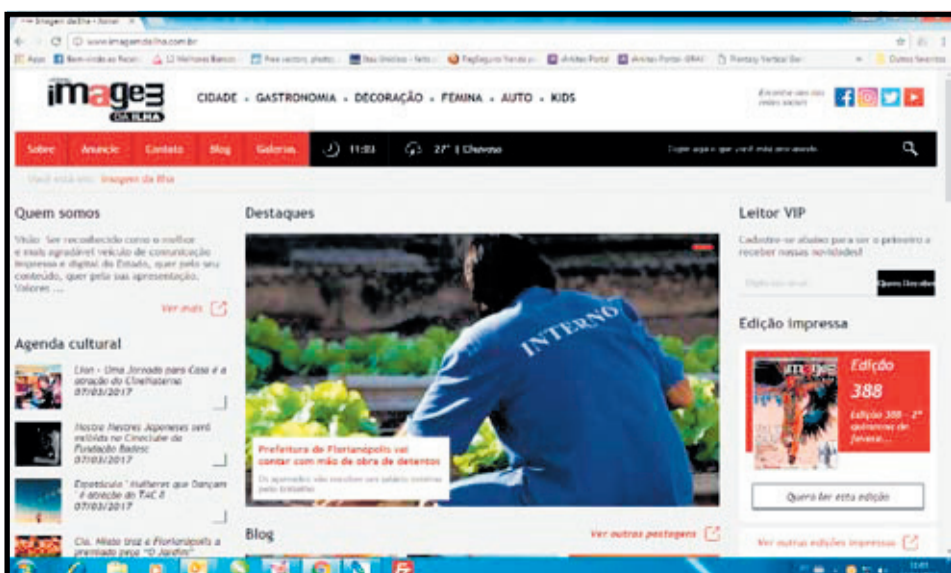
8) Você não precisa opinar sobre tudo: É muita gente emitindo opinião sem o mínimo de conhecimento do que realmente está acontecendo. O problema das redes sociais é isso: todo mundo se sente na obrigação de opinar sobre tudo para ter curtidas e se sentirem relevantes e com isso acabam compartilhando informações falsas para gerar engajamento.

9) Influenciador Digital não tem o papel de formar opinião: Não forme sua opinião através do vídeo, meme ou texto de um Influenciador Digital. O Influenciador Digital é uma peça fundamental para o entretenimento, mas no jornalismo funcionam como segunda tela. Normalmente eles vão comentar a notícia e não noticiar. Por isso se informe antes de ter uma opinião.

10) Tenha responsabilidade: Muitas pessoas compartilham algo simplesmente pelo desejo de que seja verdade. É preciso bom senso. A credibilidade é um poder ao alcance de todos, mas são poucos que conseguem.



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.



Em todas as PLATAFORMAS



CADASTRE-SE

www.imagemdailha.com.br



guia
Gastronômico

f /imagemdailha 6.379 @jornalimagemdailha

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

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

O NOSSO SOMMELIER DO ANO

Eduardo Araújo foi eleito Sommelier do Ano para vinhos portugueses pela ViniPortugal



*Empresário
concorreu com
outros seis
consultores de
todo o Brasil em
concurso realizado
em duas etapas*

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
Site: www.bistromuitoalem dojardim.com

A minha 'animada' *comfort food*

Despertar sensações agradáveis através de sabores que nos remetem a momentos de grande ternura e alegria. Aromas e sabores carregados de lembranças. Em tempos de *fast food*, alimentos funcionais, *fusion food* e tantas outras tendências modernistas que substituem a cozinha pelo laboratório, surge a *comfort food*, que como diz o nome, nos conforta e nos acaricia.

Numa das cenas decisivas do desenho *Ratatouille*, um filme *cult* da Pixar, o crítico gastronômico impressiona-se com a apresentação da versão de prato clássico criada pelo minichef Remy, um rato com um talento especial para cozinha: um ratatou-

ille, que nada mais é que um cozido de legumes!

Ao prová-lo, o rígido crítico viaja até a sua infância com um sabor guardado em um lugar protegido e especial da sua memória. Esse sentimento é a *comfort food*!

O brigadeiro apreciado às colheradas, o aroma de cebola refogando na manteiga, o crocante do camarão tostado com alho no azeite, o calor da canja de galinha, o cheiro de feijão no ar quando chegávamos da escola... tudo são lembranças de comidas que mais parecem um afago na alma.

Praticar a *comfort food* é trazer para a gastronomia as características da autêntica comida da vovó que ficou perdida num



tempo em que as refeições eram o melhor momento da família, o momento de encontro, de respeito e agradecimento por aquele prato e por aquela família.

A *comfort food* alardeada como a grande tendência da cozinha contemporânea se apresenta como uma reinterpretação da comida caipira e de raiz, e tem como objetivo agradar tanto o paladar quanto a emoção: estômago e coração em uma só receita, em uma só mesa.

Como cozinheiro, procuro resgatar esses sabores que não vêm somente da mi-

na estória, mas principalmente da história em si. Cozinhas riquíssimas perdidas numa sucessão de tendências que culminaram numa '*confusion food*' com uma personalidade indefinida.

O camarão frito na banha de porco servido com batatas na época dos colonizadores, ganha um ar moderno

quando este mesmo camarão é envolto em uma finíssima fatia de bacon e tostado numa chapa de ferro servido sobre um purê de batata baroa: *comfort food*!

O bolinho de arroz com muito cheiro verde da vovó inspira um risoto de ervas frescas e requeijão com crocantes galettes de arroz e cebola: *comfort food*!

Está gostando da história? Baixe o leitor do QR Code e continue apreciando essa viagem ao mundo da gastronomia!



GANHE DESCONTOS E TENHA ATÉ 90 DIAS PARA UTILIZAR.

PRÉ-PAGO DIA A DIA

25 peças	R\$ 9,00 cada	Total: R\$ 225,00
50 peças	R\$ 8,00 cada	Total: R\$ 400,00
100 peças	R\$ 7,00 cada	Total: R\$ 700,00

RELAÇÃO DE PEÇAS PARTICIPANTES:
 Polo • Camiseta • Calça • Calça jeans • Bermuda • Shorts • Seta simples • Roupa íntima • Fralda • Roupa de bebê • Pluma (peça) • Toalha de rosto/banho/piscina • Roupa de banho/flóres • Camiseta/Região • Meia (par) • Roupa íntima (ou calcinha/brinquedo) • Meia/Pullover/Molton

Mais tempo livre para você!

GANHE DESCONTOS E TENHA ATÉ 90 DIAS PARA UTILIZAR.

PRÉ-PAGO CAMISA

10 CAMISAS (masculinas simples)

R\$ 10,00 cada
 Valor total: R\$ 100,00

Você sempre elegante!

Florianópolis Santa Mônica
 Av. Madre Benvenuta, 895
 Tel.: 3334-0415 (Delivery)

Florianópolis Business Decor
 Rod. SC-401, 5.025 – Loja 14
 Tel.: 3234-0515 (Delivery)

5asec
 TEXTILE EXPERT
 A LAVANDERIA INTELIGENTE

Consulte as condições nas lojas indicadas nesta impressão.

VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

The Wine Pub
 Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers
edumaraujosommelier@gmail.com
www.vinho365.com.br



O Alentejo

Com um país relativamente pequeno pode produzir vinhos tão distintos e únicos? Portugal é incrível e esse é um dos motivos. Não é por acaso que o slogan dos Vinhos de Portugal é "Um Mundo de Diferenças". Uma das regiões que me surpreenderam muito na última visita foi o Alentejo.

Sempre fui fã do Douro, Dão e Bairrada, gosto de alguns bons Alvarinhos do Vinho Verde e fiquei impressionado com uns brancos dos Açores do Maçanita. Lisboa tem um potencial enorme e um frescor nos vinhos que é gostoso de ver, mas o Alentejo estava me apresentando alguns vinhos concentrados e alcoólicos. Muito por minha

culpa de ter preferido às outras regiões e continuar provando os mesmos sempre.

Mas, até mesmo antes de retornar para lá e visitar projetos que eu não havia visitado, consegui degustar algumas coisas bem interessantes de produtores renomados e de projetos novos. Uma das coisas que aprendi quando ajudava o amigo Eduardo Silva a estudar para o concurso de Melhor Sommelier Brasileiro para vinhos do Alentejo foi que o Alentejo é muito grande para ser generalizado.

Antes conhecido como "celeiro de Portugal" essas terras vastas, secas e quentes cheias de Sobreiros e Azinheiras foram descobertas pelos vinhateiros. Além do Rio



Tejo também se pode fazer grandes vinhos, como já se comprovaram projetos históricos como a Quinta do Carmo.

A História do vinho no Alentejo é, como em toda Portugal, muito longa e se confunde com a história dos gregos, romanos e até mesmo fenícios. No Século XV e XVI temos o grande exemplo dos grandes vinhos de Évora, como o "Peramanca", que mais tarde passou às mãos da Fundação Eugénio de Almeida. Mas, depois de um decreto do Marques de Pombal que favoreceu os vinhos do Douro, o Alentejo sofreu na cultura

do vinho.

Hoje a divisão mais clara dentro do Alentejo nos permite ter mais conhecimento e acesso aos diferentes estilos e buscar o que queremos. As cidades de Évora, Redondo, Borba, Vidigueira, Beja, Reguengos e Portalegre, nos trazem vinhos muito diferentes entre si, pois em cada um desses lugares temos variações de solo e relevo

que mudam drasticamente as características dos vinhos produzidos.

Vinhos encorpados e intensos podem ser encontrados em Évora e Reguengos, com clima quente e solos pobres. Já as regiões que produzem geralmente vinhos mais frescos são Borba, com mais chuva que o normal e seus solos de mármore e xisto Portalegre, a região mais próxima a ...

Quer continuar lendo a coluna de vinhos? Então baixe o leitor do QR Code e acesse o código ao lado





SUPERPROMOÇÃO

TEMPO DE SONHAR

ANTECIPE SUAS COMPRAS E CONCORRA
A UMA LAND ROVER DISCOVERY SPORT.
SORTEIO EM 15/12/2017



COMPRAS REALIZADAS
AOS **DOMINGOS** =
CUPONS EM DOBRO*

R\$ 300 EM COMPRAS = 1 CUPOM
PROMOÇÃO VÁLIDA DE 24/10/2017 A 16/02/2018

Seus cupons continuam
valendo para o sorteio do
AUDI A5 SPORTBACK
em 16/02/2018



Beiramar

O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE

CEIA DE NATAL

Feita com amor

Cardápio de Natal pede receitas tradicionais para agradar toda a família

Foto: Divulgação

Da redação

O Natal é sempre um momento mágico, pois traz consigo um espírito único, em que todos sentem mais solidários. Nesta época do ano temos a oportunidade de reencontrar familiares que não vemos sempre ou mesmo juntar aqueles que estão sempre em nosso convívio. É um momento de reflexão e fraternidade e uma das maneiras de celebrar esta data é o preparo do jantar para receber os convidados. Dividir uma refeição com toda a família à mesa é um dos momentos mais preciosos que podemos ter durante a ceia de Natal. Algumas receitas não podem faltar, pois são características da data.

E como não poderia deixar de ser, a tradicional receita de peru – ou galinha – não pode faltar. O colunista de gastronomia do Imagem da Ilha, André Vascon-

celos preparou uma receita de natal especial para os leitores do jornal: galinha confitada com feijão branco e *couscous* de milho. “Sempre que me pedem alguma receita de Natal fica subentendido que é uma receita de peru. Peru é para o Dia de Ação de Graças, nos Estados Unidos. O nosso Natal brasileiro merece ser caipira e aproveitar os bons sabores que vêm da roça... até mesmo aquela galinha velha, coxuda e com a carne quase marrom de tão dura. Essa sim dá um belo *confit*... técnica clássica com sabor brasileiro”, explica o cozinheiro que comanda o Bistrô Muito Além do Jardim há vinte anos.

Além da seleção dos ingredientes, outro detalhe que garante um toque todo especial à receita é a forma de preparar e servir. A dica é apostar em produtos de cerâmica, que conservam o calor dos alimentos por mais tempo.

RECEITA

Coxa de galinha confitada com feijão branco e couscous de milho e costelinha

Para o confit:

Dez coxas de galinha caipira
Sálvia, alho, pimenta branca moída e sal o quanto aprouver.
1,5 quilos de banha de porco

Modo de fazer:

Cortar as pontas das coxas deixando os ossos como um ossobuco. Temperar com sal e pimenta e deixar descansar na geladeira por duas horas. Dourar de todos os lados e colocar em uma panela funda. Colocar nessa panela a sálvia e os dentes de alho e cobrir com a banha do porco. Colocar no fogo muito baixo, sem deixar a gordura ferver, por cerca de 90 minutos.

Para o feijão branco:

500 gramas de feijão
200 gramas de costelinha de porco defumada
2 cenouras grandes em cubinhos
1 cebola grande em quadrados
Folhas de louro e pimenta vermelha o quanto aprouver.

Modo de fazer:

Deixar o feijão de molho na geladeira por 24 horas trocando a água duas vezes. Cozinhar em panela grossa com a costelinha e os demais ingredientes até os grãos ficarem macios e a carne muito cozida. Separe as carnes e parte do caldo para o couscous.

Para o couscous:

Caldo do feijão
A carne de costelinha desfiada
100 gramas de manteiga
200 gramas de farinha de milho flocada

Modo de fazer:

Leve ao fogo o caldo de feijão o quanto baste, junte a costelinha desfiada e a manteiga. Quando ferver adicione a farinha de milho de uma só vez e misture vigorosamente. Coloque em forminhas.

Montando o prato:

Escorrer as coxas de galinha e aquece-las no forno. Cobrir o fundo do prato com o feijão e colocar a coxa de galinha e o couscous sobre ele. Caprichar no ramo de ervas.

Dividir uma refeição com toda a família à mesa é um dos momentos mais preciosos que podemos ter durante a ceia de Natal



Foto: : Divulgação/Bistrô Muito Além do Jardim



VINHOS

Sommelier premiado

Colunista do Imagem da Ilha há sete anos, Eduardo Machado Araújo foi eleito Sommelier do Ano para vinhos portugueses

Fotos: Paulinho Sefton

Larissa Gaspar

Os quase 15 anos dedicados ao estudo do vinho renderam ao sommelier e empresário Eduardo Machado Araújo o prêmio de Sommelier do Ano para vinhos portugueses pela ViniPortugal - associação de produtores do país. A final do concurso aconteceu em novembro, no Consulado Geral de Portugal em São Paulo. Depois de uma formação intensiva e de um *tour* por várias regiões vitivinícolas portuguesas, o empresário radicado em Florianópolis e outros seis consultores de todo o Brasil foram postos à prova por um júri. Eduardo foi escolhido vencedor.

Para o sommelier a experiência foi enriquecedora. “Eu estava muito feliz por ser chamado, já que foram somente sete pessoas de um nível fantástico escolhidas no país inteiro. Passei uma semana conhecendo as vinícolas portuguesas, fiz uma prova em Portugal e depois outra de serviço aqui. Receber esse prêmio foi sensacional”, contou. Como benefícios da premiação, Eduardo realizará dois cursos de formação em Sommelier pela ViniPortugal e será o palestrante responsável pela instituição no Brasil em 2018. “Isso é um reconhecimento gigantesco”, comemora.

TRAJETÓRIA

O empresário de 34 anos estudava Educação Física quando começou a trabalhar como vendedor de vinhos em 2004. Um ano depois, foi convidado para trabalhar na *Miolo Wine Group* Brasil e percebeu a necessidade de montar uma distribuidora para a empresa na cidade. Assim nasceu a Santa Adega, loja que ele comandou ao lado do pai, durante 10 anos.

No mesmo período, foi criado o primeiro curso de Sommelier de Santa Catarina no Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac). Eduardo formou-se na primeira turma. “Eu decidi aprender mais sobre vinho e fiz o curso. Ainda era básico e percebi que ainda não podia me chamar de sommelier. O que eu tinha eram ferramentas para começar e muito caminho pela frente”, relembra.

Paralelo a seu trabalho na Santa Adega, o empresário começou a ministrar cursos para a Miolo, que possuía uma Escola do

A ViniPortugal é uma importante instituição, cuja missão é fomentar o vinho português em países como o Brasil. “Estou muito feliz com o reconhecimento. Isso dá uma gás para continuar estudando e fazer tudo que eu gosto”



Recentemente Eduardo foi convidado para fazer um curso numa escola da Borgonha, a terra do vinho. Foram seis semanas vivendo o vinho 24 horas por dia. “Foi o maior aprendizado que eu tive em viver o vinho”

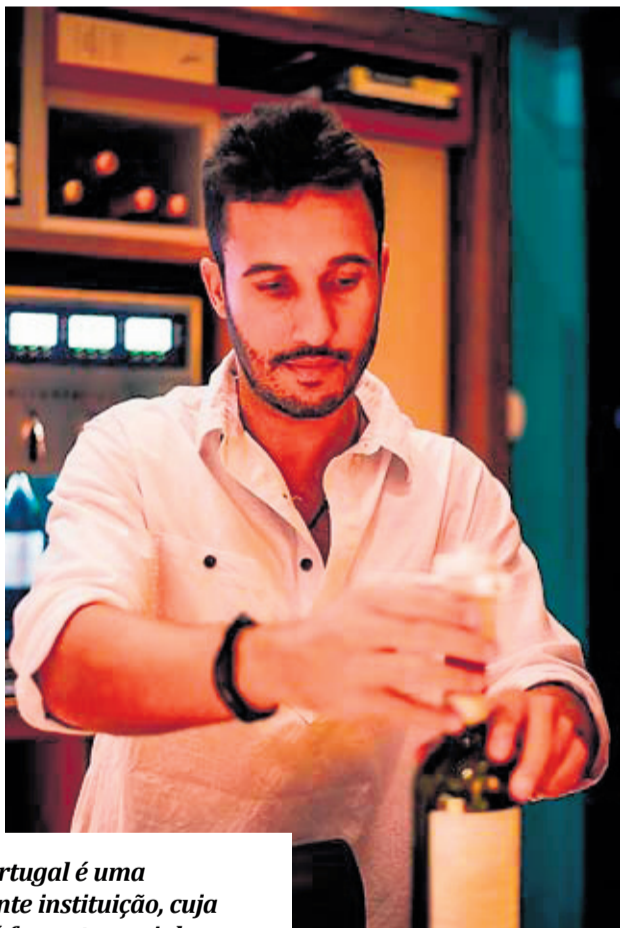
tion nível 2, outro certificado renomado da área.

ESTUDO

Eduardo, que já passou por mais de 15 países, a convite de instituições, importadoras e por conta própria, explica que não é possível conhecer as nuances do vinho apenas lendo. É necessário visitar. “Eu visito todo ano, pelo menos duas vezes, as regiões vinícolas do Brasil: faz 10 anos que vou para Bento, Campanha e Serra Catarinense. Eu me interessava muito pela parte da produção do vinho, é importante para o sommelier entender as variações de clima, solo, cultura, e filosofia de uma região”, ressalta.

O conhecimento pela produção do vinho de forma geral lhe ofereceu o suporte para que desenvolvesse cartas de vinhos únicas. Durante o início da carreira, este era seu principal negócio. Para Eduardo, uma carta deve ser concisa, fácil para o cliente encontrar os vinhos e instigá-lo a conhecer novos vinhos.

Para elaborar as cartas, Eduardo pesquisa ticket médio, culinária do estabelecimento, localização e tudo que envolve o cliente e filosofia do restaurante. “Eu trabalho com abertura de diferentes importadoras e produtores. Sem monopólio, sem exclusividade. É saber que alguém que vende sushi é diferente de quem vende pizza. E que alguém que vende sushi em Coqueiros é diferente de quem vende sushi no Centro



Vinho na região. Passou a conhecer mais sobre a área de viticultura e degustação. Descobriu o *Court of Master Sommeliers* da Califórnia (EUA) - título máximo do mundo do vinho no ramo da sommelieria. Em 2010, inscreveu-se no curso e por quatro meses teve aula todos os dias. Foi aprovado nos dois primeiros - de quatro - níveis - do curso. Além disso, Eduardo possui o *Wine & Spirit Educa-*

da Cidade”, aponta o sommelier que atualmente faz cartas para três estabelecimentos.

MERCADO

Complicado. Esta é a palavra que na opinião do empresário definiria o mercado de vinhos no país. Para ele, quem trabalha com vinho atualmente pode ser chamado de herói, uma vez que a carga tributária é “surreal” - cerca de 60% do preço da bebida é imposto. “É um mercado que tem muita dificuldade: mão de obra, imposto, frete. Está amadurecendo, mas a passos muito lentos”, lamenta.

Apesar dos obstáculos, ele sempre está atento às novidades do mercado. Ele e o pai sempre sonharam com um espaço onde os clientes pudessem sentar, experimentar diferentes rótulos e compartilhar suas experiências: um “bar de vinho”. A ideia surgiu quando Eduardo voltou da Califórnia em 2010. A intenção era montar um negócio em que ele pudesse ter seu espaço, sua carta de vinhos e a possibilidade de oferecer degustações de vinhos sem que fosse necessário comprar uma garrafa inteira. Em abril de 2017, eles inauguraram o *The Wine Pub*.

Ao todo, são 24 bicas de vinhos à disposição, que variam de acordo com a demanda. “A pessoa tem a oportunidade de provar uma taça de um vinho caríssimo - que talvez nunca comprasse na vida. Experimentar vinhos do Líbano, Marrocos, Áustria que não compraria numa carta de vinho num restaurante, por não conhecer. O público está gostando bastante”, comemora o empresário. São 17 países cerca de 40 garrafas diferentes. Os preços variam entre R\$ 6 e R\$ 125, dependendo do rótulo e da quantidade selecionada pelo cliente.

DEDICAÇÃO AO VINHO

Há sete anos, Eduardo é colunista de vinhos no Imagem da Ilha. Ele começou a escrever em seu blog “Vinho todos os dias” e chamou atenção do público pela linguagem fácil e descontraída com que falava sobre o vinho. A tradução das especificidades da área é algo que ele sempre busca em seus textos. “Gosto de ter uma experiência e dividir com os outros. Isso tem tudo a ver com compartilhar a felicidade. O Imagem da Ilha é um espaço em que eu consigo usar 100% da minha criatividade”, diz. Uma vez por mês, o sommelier conta suas experiências com o vinho, dá dicas de como escolher uma boa garrafa e incentiva os leitores a conhecerem novos sabores na coluna.

Eduardo conta que atualmente é vinho representa 100% do que faz. “Quando não estou cuidando do *The Wine Pub*, estou viajando, fazendo e ministrando cursos ou escrevendo sobre. E quando não estou fazendo isso, estou em casa descansando e tomando vinho”, brinca o Sommelier do Ano.

SOLIDARIEDADE

Ressurgindo das cinzas

Atitude dos funcionários após o incêndio que afetou a loja de vinhos Essen/Decanter, no centro de Florianópolis, mostra que união faz a força

Fotos: Hermann Byron



Hermann Byron

Depois do susto com o incêndio na loja da Essen Vinhos/Decanter na madrugada do último sábado (18/11), os proprietários Nelson e Regina Essenburg tiveram uma bela surpresa ao chegarem na loja pela manhã: vários funcionários, alguns com seus cônjuges, já estavam limpando e organizando a loja.

Ainda pela manhã, por sugestão de um destes voluntários, foram à uma loja de tintas para a compra de material para o início da recuperação das lojas. O local mais afetado pelo incêndio foi a parte de trás da Essen Vinhos. Por esse motivo, todos os itens foram realocadas para o segundo andar do prédio, logo após lavagem e retirada de fuligem. A Essen Decanter ressurgiu então, onde era o Wine Bar – parte que não foi atingida pelo fogo.

Quatro dias após o incêndio, loja foi reaberta em 23 de novembro. Regina Essenburg e sua família ficaram sensibilizados com o carinho que receberam dos amigos e da equipe de funcionários. “Estamos animados para recepcionar os clientes, com a loja cheia de produtos, com apoio e rapidez de nossos parceiros fornecedores”, disse.

Fernanda Essenburg, filha dos proprietários e gerente da loja, conta que o engajamento de toda a equipe e familiares foi emocionante. “O nosso objetivo é garantir o perfeito atendimento aos clientes neste Natal. Novas mercadorias estão chegando diariamente e a loja está funcionando normalmente no segundo piso da empresa”, finalizou.

O atendimento aos clientes na Essen/Decanter está garantido, agora no segundo piso da loja – onde funcionava o Wine Bar



Menos afetada, a loja Decanter foi a que teve a recuperação mais rápida: já está atendendo desde o dia 23/11



Já em plena recuperação, a área que foi mais atingida é onde ficará o espaço das Cestas de Natal

BOLETIM CASAN/FLORIANÓPOLIS:
OS INVESTIMENTOS NA CAPITAL ESTÃO FLUINDO BEM.

ESGOTO:
- R\$ 400 milhões investidos em Sistemas de Esgotamento Sanitário
- De 56% para mais de 70% de cobertura nos próximos dias

ÁGUA:
- R\$ 80 milhões investidos em 5 grandes obras
- Floccodecantador: tratamento de água 50% maior

RIO DO BRAZ:
- 15 ações de despoluição
A Casan está em ação, pois sabe que ainda há muito por fazer.

CASAN.COM.BR



CULINÁRIA

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



Ceia de Natal

Saiba como realizar uma festa natalina com harmonia e afeto para receber a família e os amigos

Receber os amigos e a família em qualquer época do ano é sempre um momento de alegria e prazer, mas quando chega o Natal temos a sensação que toda esta emoção se multiplica e mais do que nunca pensamos nos mínimos detalhes para que a festa seja muito especial.

É para ser assim mesmo, pois o verdadeiro espírito natalino é de confraternização e fraternidade. Comemorar o nascimento de Jesus Cristo ao lado de pessoas queridas é o que de melhor podemos fazer para renovar nossas energias com afeto e

harmonia. Se neste ano você resolveu fazer a ceia de natal na sua casa, não precisa ficar aflita: eu vou passar para você algumas dicas preciosas que estão no meu livro virtual "Cardápios Para Receber Amigos".

Estas dicas, não são só para o Natal, você pode usar em qualquer ocasião que for receber em sua casa. São detalhes importantíssimos que ajudarão você a se organizar para receber seus convidados com a certeza de que tudo estará em perfeita harmonia na hora da festa. E o melhor de tudo: você não ficará exausta e conseguirá também curtir com a turma!

Cardápio da Ceia de Natal

Você pode elaborar um cardápio com algumas coisas bem tradicionais como peru, farofa, rabanada, panetone, mas também acrescentar algumas receitas deliciosas para variar um pouco o menu, apenas dando a elas um toque natalino.

O ideal é você pensar em pratos e so-

bremesas que possam ficar prontos com antecedência, assim na hora da ceia tudo ficará mais prático. E agora minha receita de sobremesa para quem ama frutas secas. Além de deliciosa é super prática, pois você poderá deixar pronta com antecedência!



RECEITA

Receita de Frutas Secas Temperadas

Ingredientes

100g de nozes
100g de castanhas de caju
100g de castanhas do Pará
100g de amendoim sem casca
50 g de amêndoas
50 g de uva passa sem caroço
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de curry
1 dente de alho picadinho
2 colheres de sopa de molho inglês
Sal e pimenta do reino

Modo de fazer

Em uma frigideira derreta a manteiga e coloque o alho. Deixe dourar levemente. Apague o fogo e misture o curry, o molho inglês sal e pimenta do reino. Mexa bem e reserve. Coloque as frutas secas em uma assadeira. Deixe a uva passa separada.

Misture bem a pasta de curry com as frutas secas, cubra com papel alumínio e leve ao forno em temperatura baixa. Mexa a cada 15 minutos até você perceber que estão crocantes. Retire do forno, deixe esfriar e misture a uva passa. Se necessário acrescente mais um pouco de sal e pimenta do reino. Guarde em pote fechado até a hora de servir.



Os detalhes irão ajudar na organização para receber os convidados com a certeza de que tudo estará em perfeita harmonia na hora da festa

DICAS PRECIOSAS PARA A CEIA DE NATAL

- Escolher um cardápio que agrade também aos seus convidados
- Definir qual bebida irá servir para acompanhar
- Verificar os ingredientes que você tem em casa e depois fazer a lista do que precisa ser comprado
- Escolher a louça e os talheres que você vai usar
- Definir se vai usar toalha ou jogos americanos na mesa
- Escolher os guardanapos: tecido ou papel
- Definir o arranjo da mesa, as velas, flores, enfeites e a playlist
- Definir qual estilo você vai servir o cardápio: os convidados sentados à mesa, empratado, em travessas ou estilo americano
- Escolher um "Mimo" para a despedida, que pode ser um bombom, uma pequena flor, raminhos de ervas ou um simples bilhetinho de agradecimento.

Baixe o leitor do QR Code ao lado e acesse o site da colunista Ceres Azevedo para mais dicas de como receber amigos



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!

MUITO SABOR ITALIANO

Com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte, a **Pizzeria Milano** oferece pratos exclusivos cuidadosamente selecionados por sua proprietária, a mestra pizzaiola Grace Fraschini. Experimente o verdadeiro sabor da Itália aqui em Florianópolis, pelas mãos da chefe que também realizou recentemente cursos de produção de pizzas para pessoas carentes e em situação de rua. A Milano oferece em seu cardápio massas, risotos, saladas, sobremesas e pratos especiais. Uma das delícias do menu é o **Tronchetto de Salmão, feito com mozzarella de búfala, gorgonzola, camarão rosa, salmão e rúcula (foto)**.

Pizzeria Milano

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

Baixe o leitor do QR Code e acesse o código abaixo para conhecer melhor a gastronomia da Pizzeria Milano



CAMARÃO NA MORANGA

Internacionalmente reconhecido pela excelência de sua culinária e eleito favorito do público no prêmio Meus Pratos e Restaurantes Favoritos (promovido pelo Imagem da Ilha), o **Antonio's Restaurante** é a pedida ideal para quem aprecia peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira do Bom Jesus, Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, como o **Camarão na Moranga (foto)** – moranga recheada com camarão, cebola picada, tomate, pimentão em molho especial da casa-. Experimente este e outros pratos saborosos!

Antonio's Restaurante

Rua Luiz Boiteax Piazza, 2214
Cachoeira do Bom Jesus (Norte da Ilha)
Fone: 3284-5736
www.antoniosrestaurante.com.br

Baixe o leitor do QR Code e acesse o código abaixo para conhecer melhor a gastronomia do Antonio's Restaurante



ALMOÇO EXCLUSIVO

O **La Cave** conquistou o público da cidade pela qualidade de seus produtos e serviço diferenciado. Seja para 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. Quem comanda o almoço do restaurante é o chefe Simon Boyault, que foi capa da última edição do caderno Guia Gastronômico do Imagem da Ilha. Um dos pratos servidos pelo chef é uma **massa com cenoura, duo de pesto e peixe grelhado (foto)**. A casa fica aberta para almoço de terça à sábado das 11h30 às 14h30, e oferece três tipos de menu para os clientes.

La Cave Gastrobar

Rua Demétrio Ribeiro, 51
Koerich Beira Mar Office
Fone: 3037-2828
www.lacavegastrobar.com.br

Baixe o leitor do QR Code e acesse o código abaixo para conhecer melhor a gastronomia do La Cave Gastrobar



festas
HIPPO
2017

Quando o presente se torna inesquecível,
você acertou na escolha.



Escaneie o QR Code e conheça as tradicionais cestas de Natal Hippo.

hippo.com.br



VECHIA ITALIA

O italiano Guido Finizia, ex-Ristorante Masolino, encanta seus clientes com uma gastronomia verdadeiramente romana. No simpático **Luxor Café**, o almoço de 2ª a 6ª feira, tem requintes da velha Itália nos pratos. São 10 opções de massas e carnes, incluindo o já famoso Pollo al Limone, em que os filés de peito de frango são cobertos um suave e saboroso creme de limão siciliano. Para os que estão mais light no almoço, o delicioso **carpaccio Masolino (foto)**, lâminas de filé cobertas com rúcula e queijo Grana Padano, pode ser a pedida. E para os amantes das massas: Rigatoni Alla Matriaciana ou Rigatoni Alla Carbonara, ou ainda o Penne com Funghi e Parma. Mas guarde lugar para uma delícia local: brigadeiro com cobertura de chocolate belga, ou ainda "brigadeiro de pé de moleque", quitutes feitos por Valeria Finizia! É a Itália em Floripa!

Luxor Grand Cafe

Trompowsky Corporate
Av. Trompowsky, 291 - loja 18 - Centro
Fone: 99140-5060
www.luxorgrandcafe.com.br



Baixe o leitor do QR Code e acesse o código abaixo para conhecer melhor a gastronomia do Luxor Café



ÓTICA
ESPECIALISTA

VEJA O MUNDO COM OUTROS ÓCULOS

CENTRO MÉDICO FLORIANÓPOLIS:
R. Presidente Coutinho, 579 - Lj. 4 - Centro - 3224-3540

TRINDADE SHOPPING:
Rua Lauro Linhares, 2123 - Lj. 17 - 3234-3700

DECORAÇÃO

Flores na gastronomia

Perfeitas para decoração, é preciso atenção a alguns cuidados na hora de utilizá-las

Da redação

O uso de flores na gastronomia é algo comum em alguns países, mas no Brasil a prática vem sem popularizando a cada dia mais. As pequenas estão nos pratos dos chefs, que as utilizam para ornamentar suas criações, sejam doces ou salgadas. A maior dúvida de quem degusta um prato é se as flores são ou não comestíveis: sim, existem determinadas flores que são cultivadas justamente para esse fim, mas outras são utilizadas apenas para fins estéticos, o que também requer cuidados.

Em Florianópolis, a chef pâtisserie Giulia Librizzi, foi uma das pioneiras a utilizar as flores como carro-chefe na decoração de bolos. Ela conta que viu essa tendência fora do país e resolveu aplicar em seus naked cakes, tipo de bolo em que é especialista. “Em um país tropical como o Brasil as flores são em abundância, não dá para deixar de usar”, explica.

As flores que ela utiliza não são comestíveis, mas sempre é colocada uma base de brigadeiro para que a flor não tenha contato com o bolo. Giulia vai pessoalmente às distribuidoras e floriculturas, escolhe uma a uma, sempre as do dia e as da estação. Flores com tex-



Os naked cakes ornamentados com flores já são tendência na confeitaria

tura, com pólen forte ou perfume mais acentuado são descartadas. As mais indicadas nesses casos são as rosas, orquídeas, astromélias, lisianthus e margaridas. No caso das flores comestíveis, as mais utilizadas na gastronomia são capuchinha, amor-perfeito, mini-rosas, borago, calêndula, flor-de-mel, flor de camomila, lavanda, hibisco, entre outras.



CUIDADOS

No caso das comestíveis, se informar sobre a procedência das flores é fundamental, como, por exemplo, saber se são orgânicas ou não. As flores costumam ter muito produto químico e agrotóxico para se manterem com bom aspecto. Saber como as plantas são armazenadas e higienizadas também é fundamental, já que é preciso levar em conta a segurança alimentar.

SAÚDE

Dieta detox

Apresentadas em diversas versões, elas incentivam uma alimentação restritiva que, no longo prazo, pode não ser benéfica ao corpo

Da redação

É possível notar um número cada vez maior de pessoas aderindo a um estilo de vida mais saudável. A população se preocupa não só com o físico, mas com a saúde de maneira geral, o que representa um avanço positivo em direção à melhora da qualidade de vida. Porém, ao mudar alguns hábitos do dia-a-dia em busca de uma rotina mais saudável, muitos deixam de consultar especialistas e acabam seguindo “modismos”, como no caso das chamadas “dietas detox”.

O termo “detox” vem do inglês, sendo abreviação de detoxification. Embora traduzido no Brasil como destoxificação, o correto seria desintoxicação, o que significa pressupor que o organismo está intoxicado e precisa de ajuda na eliminação de toxinas e agentes tóxicos. Apresentada em diversas versões, em geral, costuma uti-



Apenas nutricionistas e médicos podem prescrever ou opinar sobre dietas, pois, legalmente, são os únicos profissionais habilitados para fazer este acompanhamento

lizar alimentos líquidos, como sucos, e pode indicar a exclusão de algum ingrediente ou componente, como o açúcar ou o glúten, por exemplo, o que a caracteriza como uma dieta de exclusão.

SAUDABILIDADE EM JOGO

Nenhuma dieta restritiva pode ser considerada saudável, mesmo que rica em vegetais e frutas, pois o corpo precisa da energia vinda de diversos nutrientes e, por

isso, é necessário o Nutrição, equilíbrio, e não uma eliminação radical. A nutricionista Marcia Daskal, salienta que “a possível perda de peso decorrente desse modismo se dá principalmente pela perda de líquido e massa magra, decorrente da restrição de energia, o que não faz parte de um processo de emagrecimento saudável e, por isso, não é positivo para a saúde”.

COMBINAÇÃO COM ATIVIDADES FÍSICAS

Quando uma pessoa pratica atividade física, deve se alimentar de maneira equilibrada. Por isso, para esse caso, também não se deve optar por restrições na alimentação. O preparador físico Marcio Atalla exemplifica afirmando que “os sucos detox, por exemplo, tem como benefício a presença de sais minerais e vitaminas, mas, por outro lado, na maioria das vezes, faltam calorias e nutrientes, como carboidrato, proteínas e gorduras. Por isso, essa ‘dieta’ também não é recomendada para atletas e/ou praticantes de exercícios físicos”.

Foto: Divulgação

Piscina *Diferenciada.*



WOK
RESIDENCE

Rua Dr. Arminio Tavares, 120



Seja para relaxar ou se divertir, as piscinas do WOK Residence são mais que um ambiente diferenciado: são a materialização do surpreendente.

:: Piscina aquecida.

:: Piscina com borda infinita.


:: Projeto assinado por Alex Hanazaki (premiado pela Sociedade Americana de Arquitetos Paisagistas).

:: Pedra Hitam da Palimanan e revestimento em pedra Green Bali Liso.

:: Piscina adulto e piscina infantil.

Para conhecer todos os diferenciais do WOK Residence, acesse:

wkoerichmoveis.com.br

3222 0707
 **(48) 99169 4880**

WKOERICH
I M Ó V E I S