

JORNAL

# images

DA ILHA

# facebook



# ELE CEDEU!

*CEO da maior rede social do mundo, Mark Zuckerberg recorre aos jornais impressos para desculpar-se pelo vazamento de dados de usuários*

• Página 8

*Utilizadas para fins eleitorais, informações vazadas levaram Zuckerberg a perder 87 bilhões de dólares*

Foto: Larissa Gaspar



*Thiago Perrotelli 2018*

**CIDADE:** Meta de reciclagem

• Página 5

## # Carta ao Leitor

No editorial da última edição, demos uma pincelada no que parecia ser um dos grandes escândalos de 2018. A confiabilidade das mídias sociais, em especial o Facebook, e a manutenção segura das informações de seus usuários. O tamanho de um escândalo se mede pelo prejuízo causado. No caso do Facebook, a queda de 15% no valor de suas ações em duas semanas, correspondeu a 87 bilhões de dólares. Algo inimaginável pela quase totalidade dos mortais. O que era para ser a coluna sobre comunicação da jornalista Karin Versbikas, virou nossa matéria de capa. Confira!

Também nesta edição começamos uma série de matérias sobre o lixo - o que fazer com o que rejeitamos. Um problema crescente, e que precisa ser encarado. As soluções existem, mas passam por uma conscientização da população. A participação das pessoas em países da Europa mostra que essa é uma das soluções.

Já no caderno de Gastronomia, a nova e fascinante, apesar de requerer muito estudo, profissão de sommelier. Fomos escutar algumas pessoas pioneiras na área como Regina Essenburg, da Essen e Decanter Vinhos. Também escutamos sommeliers que trabalham o dia a dia desta nova profissão.

No Caderno Auto Imagem uma jóia: o novo Peugeot 508 acabou de ser lançado o salão de Genebra, e ainda demora um pouquinho para chegar em terra Brasillis. Mas conheça-o neste meio tempo.

Uma boa leitura!

**Hermann Byron**

## AGENDA CULTURAL



• cidade

## Esquadrilha da Fumaça

A Esquadrilha da Fumaça retorna a Florianópolis em apresentação dos aviões da Força Aérea Brasileira que poderá ser vista, especialmente, da Avenida Beira-mar Continental. O espetáculo está garantido no céu e em terra com as atrações do Floripa em Movimento. Shows, recreação infantil e praça de alimentação com food trucks são algumas das atividades já confirmadas. Dia 21 de abril, a partir das 15h.

## Empilhamento Máximo

A exposição traz uma sequência de fotografias sobre o excesso e escassez, um re-livro - objeto feito com páginas de aparas de notas fiscais de uma editora e livros destruídos. Até dia 3 de maio, na Fundação Cultural Badesc. A entrada é gratuita. Mais informações: 3224-8846

• exposição



• comédia

## Carioca em Más Companhias

Márvio Lucio, mais conhecido como Carioca, estará de volta aos palcos com o novo espetáculo: Carioca em "Más Companhias". Seu novo show contará com seus personagens consagrados, que foram selecionados pensando em cada detalhe e, com certeza, renderão muitas gargalhadas. Teremos presenças como: Jô Sudo, Lelé Santos, Boris, Bolsonaro e o abençoado Pastor Cráudio. Dia 28 de abril, às 20h, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3665-1630



• imagem da quinzena



Detalhe da renda de bilro, feita por rendeira tradicional da Ilha

Foto: Quinho Mibach

## O Pequeno Príncipe

• infantil

A superprodução é uma livre- adaptação do livro de Antoine Saint-Exupéry. O Pequeno Príncipe é um espetáculo mágico, sensível e comovente que promete encantar não apenas às crianças, mas ao público de todas as idades. Dia 28 de abril, às 16h, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações: 3665-1630

Grandes Encontros  
- Metal Brasil e Back  
Street Band

Duas super bandas catarinenses que iniciaram suas jornadas musicais na década de 90 sobem ao palco do projeto CIC 8:30 Grandes Encontros, com o intuito de comemorar o reinício de mais um período de atividades. Com integrantes em comum, as bandas Metal Brasil e Back Street Band, se unem para este evento eclético e festivo. Dia 25 de abril, às 20h30 no Teatro Ademar Rosa. Mais informações: 3664-2628

• concerto

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 Delicia - L1 Café Fanny (L2) **SC 401:** Café Cultura (Passeio Primavera); **O Padeiro de Sevilha (Shopping Casa & Design)** e Café Francois (Corporate Park)  
**Jurerê Internacional:** Café Pão da Casa (Jurerê Open Shopping)  
**Itacorubi:** Mercado São Jorge

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 - **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

**WhatsApp:** (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

## # MEIO AMBIENTE

# Resgate marinho

Florianópolis inaugura maior centro de reabilitação de animais marinhos do país

Foto: Nilson Coelho

Da Redação

Os animais marinhos resgatados em Santa Catarina que precisam de reabilitação para retornarem ao habitat natural ganharam um local novo e especial só para eles. O maior Centro de Reabilitação e Despetrolização de Animais Marinhos do país foi inaugurado em Florianópolis, no dia 28 de março. A obra, executada pelo Projeto de Monitoramento de Praias da Bacia de Santos (PMP-BS), tem 3 mil m<sup>2</sup> de área construída e poderá receber mais de 170 animais marinhos ao mesmo tempo.

O Centro está localizado dentro do Parque Estadual do Rio Vermelho e será administrado pela Associação R3 Animal, através de uma parceria com o Instituto do Meio Ambiente de Santa Catarina (IMA-SC) e a Polícia Militar Ambiental. Este será o maior local especializado em reabilitação e despetrolização de animais marinhos do Brasil.

Serão 12 piscinas, sendo uma para abrigar pinguins, uma para aves voadoras, uma para golfinhos, uma para lobos/leões marinhos e oito para uso misto. O centro ainda contará com ambulatório, salas de estabilização, internação e isolamento, laboratório de análises clínicas, sala de necropsia, para o caso dos animais encontrados mortos, cozinha para preparação de alimentos para animais e área administrativa. No total, haverá a capacidade para receber 120 pinguins, 50 aves voadoras, dois leões/lobos-marinhos e um golfinho, simultaneamente.

O centro atenta para a sustentabilidade e terá seu próprio sistema de tratamento de efluentes, captação de água da chuva e



A obra, executada pelo Projeto de Monitoramento de Praias da Bacia de Santos (PMP-BS), tem 3 mil m<sup>2</sup> de área construída e pode receber mais de 170 animais marinhos ao mesmo tempo

sistema de energia fotovoltaica. Desde o início do PMP-BS, em 2015, a Associação R3 Animal já realizou 563 solturas de animais marinhos reabilitados. O Centro de Reabilitação não será aberto para visitas.

Em caso de avistamento de animal marinho ferido ou morto, recomenda-se manter a distância, evitar aglomerações e acionar imediatamente a instituição, pelo telefone 0800 642 3341.



A reabilitação dos animais marinhos já era feita pela Associação R3 Animal antes da criação do PMP-BS

## # ECONOMIA

# Mais carteira assinada

Santa Catarina tem segundo melhor saldo na geração de empregos no país

Foto: Divulgação

Da redação

Santa Catarina registrou saldo de 16,3 mil vagas com carteira assinada, atrás somente de São Paulo, que gerou 30 mil novos postos de trabalho, em fevereiro. Ao todo, foram 99,7 mil contratações contra 83,3 mil demissões. No Estado, a área que mais gerou empregos foi da Indústria da Transformação, com saldo de 12.041, melhor resultado do país.

Os municípios que apresentaram melhores resultados são Blumenau, com 2.020 novas vagas; seguido de Joinville, com 1.673;

Jaraguá do Sul, com 1.362; e Brusque, com 1.313 postos de trabalho. Os dados são do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged), divulgados pelo Ministério do Trabalho.

No Brasil, em fevereiro, foram criados 61.188 postos de trabalho. "Nós geramos, nestes primeiros meses do ano, 33.692 novas vagas com carteira assinada. São mais de 33 mil catarinenses que conseguiram emprego. Isso é extremamente importante para a qualidade de vida e para o equilíbrio social", avalia o governador Eduardo Pinho Moreira.

A área que mais gerou empregos foi da Indústria da Transformação



## # CIDADE

## Fim do ponto facultativo

O município de Florianópolis não terá mais feriados prolongados no serviço público neste ano. A informação foi publicada no Diário Oficial, com o decreto nº. 18.456/2018, que encerra os pontos facultativos na Capital em 2018. Desta forma, os serviços essenciais como saúde, social, educação e a própria prefeitura terão expediente normal em dias que fariam parte dos chamados "feriadões".

## # CULTURA

## Museu reaberto

O Museu Histórico de Santa Catarina, sediado no Palácio Cruz e Sousa, será reaberto ao público no dia 10/04 às 19h. O espaço ficou aproximadamente 45 dias fechado ao público para uma reforma completa na parte elétrica. O Museu Histórico reabre com duas exposições na Sala Martinho de Haro: uma delas com obras do pintor Hassis e a outra de Jone Cesar Araújo, com a temática dos 270 anos da chegada dos açorianos ao litoral catarinense.

Foto: Márcio Henrique Martins / FCC



## # AEROPORTO

## Obras de acesso

O conjunto de obras em execução no novo acesso ao Terminal Aeroportuário de Florianópolis, com investimentos previstos de R\$ 229,1 milhões pelo Governo do Estado foi detalhado em uma reunião técnica. Com 96% da obra executados, o governo pretende liberar em breve o primeiro trecho do acesso ao Sul da Ilha, que vai do Rio Fazendinha à entrada do novo terminal de passageiros do Aeroporto Hercílio Luz, em Florianópolis.

## # MEIO AMBIENTE

## Recuperação ambiental

A Casan realizou no começo do mês a primeira inspeção técnica nas obras do projeto de Balneabilidade da Beira-Mar Norte. Engenheiros da companhia fizeram a vistoria do estágio dos trabalhos do consórcio construtor (CFO/FAST), que está instalando a rede que vai coletar a drenagem da chuva.

Quer saber mais? Baixe um app QR Code e acesse o código ao lado para conferir as notícias do blog do Imagem da Ilha!



## # COLUNA POLÍTICA

**Raul Sartori**

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Divulgação

**Emenda ignorada**

Promulgada no final do ano passado, a assombrosa emenda constitucional 74, que tornou obrigatória a execução das emendas apresentadas pelos deputados ao orçamento estadual, correspondente ao percentual de 1% da receita corrente líquida, está sendo ignorada pelo Executivo. Se fosse aplicada, seriam cerca de R\$ 5 milhões para cada um dos 40 deputados neste ano. O caso revela uma confusão intencional no papel dos parlamentares que agora, despidoradamente, querem legislar em causa própria, decidindo aplicar pessoalmente os recursos públicos, quando sua função é fiscalizar, e bem, sua destinação. O espantoso é que o Executivo não foi ao STF arguir a inconstitucionalidade de tal monstro.

**Normatização**

O Conselho Estadual de Cultura, Federação Catarinense de Cultura e o Legislativo estadual estão próximos de fazer uma cooperação institucional visando normatizar os procedimentos e formalidades de tombamento de bens culturais quando de origem legislativa. É que deputados populistas começaram a indicar, como se fossem autoridades máximas na área, o que deve ser tombado como patrimônio ou bem cultural no Estado. Daqui a pouco estão tombando parentes.

**Vigarista**

O Ministério da Justiça cassou a nacionalidade do empresário capixaba Carlos Wanzeler, foragido desde 2014 da justiça americana, acusado de participar de um esquema de pirâmide financeira com a empresa TelexFree, que movimentou quase US\$ 1 bilhão. Ele se naturalizou americano e tinha dupla nacionalidade. Há várias vítimas dele em SC. Algumas, que apostaram milhões, estão na miséria.

**Desinformação 1**

O Ministério Público de SC tentou impedir uma adoção por casal homoafetivo questionando o fato de um dos adotantes ter se submetido a tratamento psicoterápico, necessitando, assim, de um estudo aprofundado para descobrir a "gênese" da homossexualidade e os "papéis" de cada um na relação. No julgamento, no TJ-SC, o desembargador Marcus Tulio Sartoro constatou nos autos que o referido adotante buscou ajuda profissional para tratar de desafios psicológicos relacionados à ansiedade, aos relacionamentos e à ideia de paternidade. Um promotor apressado e até preconceituoso, viu nisso fraqueza e despreparo.

**A conta**

Se não é, chega perto daquilo que se chama improbidade administrativa o ciclo de debates "O golpe de 2014 e o futuro da democracia no Brasil", que segue até 16 de maio, na UFSC, por iniciativa de "um coletivo de docentes" da instituição. Improbidade, ou quase, porque é o otário do contribuinte quem vai bancar passagens, diárias, hospedagem e alimentação de um numeroso grupo de palestrantes convidados. Todos, evidentemente com aquele discurso único de que Dilma foi vítima de um "golpe" de Estado.

**Merenda do professor**

Aparentemente tem muita simpatia no Legislativo estadual projeto do deputado Cesar Valduga (PCdoB), que assegura a professores e servidores das escolas públicas estaduais o direito à alimentação pelo programa de merenda escolar. Se for adiante, será vetado, já que a iniciativa acarreta despesas para o Executivo que, no caso, é quem deveria tomar a iniciativa.

**Sem seguro**

O agravamento do risco assumido por motorista ao conduzir veículo após ingestão de álcool e drogas fundamentou decisão do TJ-SC de negar o direito ao recebimento do respectivo seguro. A ação foi ajuizada pelo dono do veículo, que queria o pagamento do seu valor de referência e mais R\$ 5 mil pela morte do irmão, ao volante na ocasião.

**Babilônia**

Interessante a proposta da senadora Vanessa Grazziotin (PCdoB-AM) em análise na Comissão de Constituição e Justiça (CCJ) do Senado, que veda a mudança de nome de partidos políticos no período de um ano antes de cada eleição. A prática tem se tornado cada vez mais recorrente em momentos de crise política e ela tem razão quando diz que o objetivo de muitas siglas é passar para os eleitores uma percepção falsa de mudança.

**Dinheiro público**

Com apenas 57% de coleta de esgoto, o Brasil vive um paradoxo, colecionando obras pela metade e redes que ficaram perdidas por anos, sem conexão da população. "O Estadão" relata em reportagem o caso de Tubarão, onde uma rede que está sendo construída agora ficará ociosa até 2022. A prefeitura conseguiu uma verba para pavimentar algumas ruas e exigiu que as obras de saneamento fossem antecipadas para não estragar o asfalto no futuro. Correto. Como não constava do planejamento atual, a rede será construída, mas as ligações só poderão ser feitas daqui a quatro anos, pois trata-se de uma área isolada do resto do sistema.

**Porta fechada**

O secretário geral do diretório nacional do PDT, Manuel "Maneca" Dias, e o presidente do partido, Carlos Lupi, estão juntos na determinação de manter fechado o retorno à legenda do notório ex-governador Anthony Garotinho e sua não menos notória família.

**Desaparecimentos**

Comemorou-se dia 18 passado, o Dia Estadual de Prevenção ao Desaparecimento de Crianças e Adolescentes. Certamente muito triste para centenas de famílias. Nos registros da Delegacia de Polícia de Pessoas Desaparecidas (DPPD) há 13 casos de crianças (até 12 anos) e mais de 350 casos de adolescentes (de 12 a 18 anos incompletos), entre cerca de 1.890 desaparecimentos não solucionados no Estado.

**Jogos Universitários**

Está pronto para votação em plenário, na Assembleia Legislativa, importante projeto para o esporte, de autoria do deputado Valdir Cobalchini (MDB): institui os Jogos Universitários de SC (JUSC).

**Juventude**

Entre os vários pré-candidatos ao governo estadual, dificilmente aparecerá alguém mais jovem que o jornalista Leonel Camasão, do Psol. Presidente do partido em Florianópolis, tem apenas 31 anos. É mestre em jornalismo pela UFSC e dirigente do Sindicato dos Jornalistas de SC.

**Trava**

Idealizador do projeto Rota da Baleia Franca, o Sebrae/SC inicia a preparação para a temporada 2018 de avistamento dos cetáceos, que começam a chegar ao litoral Sul catarinense em julho e permanecem até novembro, o que movimenta a economia de vários municípios. Mas poderia ser muito mais se o avistamento pudesse ser embarcado, como em todos os lugares do mundo. Aqui os ecochatos não deixam e todos obedecem seus desmandos.

**Apropriação**

O TJ-SC condenou por improbidade administrativa um ex-vereador da Grande Florianópolis que, por dois anos, exigiu o repasse da maior parte do salário de seu assessor. A decisão determinou a suspensão de seus direitos políticos por três anos, além de pagar multa civil, a ser apurada, no valor de 20 vezes a quantia percebida com o repasse do salário da vítima. Se outros assessores resolvessem abrir a boca...

**Subindo**

Agora no PSD, se agiganta a cada dia a estrela política do ex-deputado e ex-conselheiro do Tribunal de Contas do Estado, Júlio Garcia. Os encontros recentes e outros que estão acontecendo em toda a região sul de SC indicam que ele estará entre os mais votados para deputado estadual.

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



## # C I D A D E

Foto: Larissa Gaspar

# Retrato da reciclagem

Coleta seletiva e entrega voluntária de recicláveis representa 5,5% dos resíduos sólidos recolhidos na cidade – ainda abaixo da meta da PNRS

Foto: Hermann Byron

Larissa Gaspar

**D**e um pátio localizado às margens da Ponte Hercílio Luz, no bairro Estreito em Florianópolis, os caminhões da Autarquia de Melhoramentos da Capital (Comcap) partem para a coleta seletiva dos resíduos sólidos das ruas da capital catarinense. O serviço atende quase 100% dos bairros da cidade e possui pequenas exigências: os materiais recicláveis (plástico, papel, metal e vidro) devem ser colocados limpos em sacos claros e transparentes em horários específicos para cada região. Ainda assim, a coleta seletiva representou, em 2017, 5,5% da Movimentação de Resíduos da cidade.

A coleta seletiva municipal é realizada de forma universalizada pela COMCAP desde 1994 e atende 70% da população de Florianópolis no sistema porta a porta e aproximadamente 22% através de ruas gerais ou depósito comunitário. No ano passado, foram recolhidas 203 mil toneladas de resíduos. Destes, 11 mil toneladas (cerca 5,5%) foram recolhidas pelo serviço porta a porta e entrega voluntária. A reciclagem de orgânicos foi de 495 toneladas (menos de 3%). Os dados são do levantamento “Valorização de Resíduos Sólidos”, realizado pela Prefeitura de Florianópolis.

## O PLANO

Os números da coleta seletiva de Florianópolis estão abaixo da meta da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), que sugere o índice de 43% de reciclagem para resíduos secos (da coleta seletiva) e 30% para resíduos orgânicos nas cidades da região Sul do país. Elaborado em 2010, a PNRS institui o cenário ideal do manejo dos resíduos sólidos municipais. Para atingir os objetivos estabelecidos, em 2016, foi elaborado o “Plano Municipal de Coleta Seletiva” de Florianópolis.

Com 130 páginas, o plano prevê ações para melhorar a gestão dos resíduos sólidos da cidade como o próprio programa de coleta seletiva dos resíduos recicláveis secos, dos resíduos orgânicos, programa de educação ambiental e de melhorias gerenciais. De acordo com Paulo Pinho, gerente da coleta seletiva da Comcap, Florianópolis está abaixo da meta devido à falta conscientização da população e dos desvios. “Alguns materiais da coleta seletiva têm o mesmo destino do lixo comum, os aterros sanitários, porque não estão de acordo às exigências ou não há venda” explica.

Além disso, há o desvio dos catadores não credenciados. O que é coletado por eles não é contabilizado no levantamento da Comcap. “Eu não sei se estão dentro das normas ambientais ou se estão colocando fora algum material que teria comércio dentro de associações menores. Com parcerias, nós temos o controle do rejeito, de qual material se reaproveita. Com



**Os materiais recicláveis (plástico, papel, metal e vidro) devem ser colocados limpos em sacos claros e transparentes em horários específicos para cada região**

o catador de rua não”, destaca o gerente. A Prefeitura de Florianópolis estuda inserir estes trabalhadores em associações ou credenciá-los.

## CAMINHO DO LIXO

Após fazer o recolhimento dos recicláveis, o caminhão que deixou as margens da Ponte Hercílio Luz é pesado no Centro de Valorização de Resíduos Sólidos (CVR), no Itacorubi. Lá, o destino de descarga da sua caçamba é proferido: uma das 10 Associações de Catadores e Unidades de Triagem parceiras da Comcap. São elas que realizam a separação e comercialização dos materiais para empresas de reciclagem.

As principais são a Associação Recicladores Esperança (Aresp), no Monte Cristo e a Associação de Coletores de Materiais Recicláveis (ACMR), que possui operacional dentro do CRV, no Itacorubi. Para o presidente da ACMR, Moacir Rodrigues dos Santos, a localização da associação facilita o trabalho. “Recebemos 500 toneladas por mês. O caminhão chega direto da coleta junto à população e nós já fazemos a triagem e separação. Somos em 75 associados”, conta.

De acordo com ele, o maior desafio da coleta seletiva é a triagem incorreta - realizada ainda na casa do cidadão. Além de o material não estar devidamente limpo e em sacos plásticos claros, as pessoas destinam à coleta materiais que não são adequados. “O couro, as roupas, emborrachados, calçados, sandálias, escovas de cabelo são objetos que não têm mercado”, garante. Como consequência, o índice de rejeito dentro das associações chega a 30%. Tudo isso volta para o Aterro Sanitário, localizado no município de Biguaçu: não possuem reciclagem, não há venda ou estão contaminados.

Apesar do desvio, as associações movimentam R\$ 4,5 milhões/ano em renda para pelo menos 100 famílias da Grande Florianópolis. “Aqui trabalhamos com a re-

ciclagem de seis tipos de papel, 16 de plástico e metais”, explica Moacir. Após a triagem, o material é compactado e vendido para 20 indústrias e aparistas.

## ECOPONTOS & PEVS

Além da coleta seletiva porta a porta, a Comcap possui ecopontos e pontos de entrega voluntária (PEVs) para os materiais recicláveis secos. Enquanto os ecopontos são locais de grande dimensão, os PEVs são destinados ao recebimento de pequenos volumes de resíduos como material de construção civil e vidro. Atualmente, existem 28 PEVs espalhados pela cidade e quatro ecopontos: no CRV do Itacorubi, no Morro das Pedras, no Monte Cristo e no terminal desativado de Capoeiras.

“Nas PEVs de vidro, por exemplo, há locais que antes eu coletava a cada quinze dias. Hoje eu passo duas vezes por semana. O ecoponto do Itacorubi começou com 200 visitas por mês, agora esse número chega a 900. É um processo”, comemora Paulo, gerente da coleta seletiva. A previsão é de que outros 108 PEVs e 10 ecopontos sejam implementados nos próximos anos.

A Comcap também possui programas



**Cada fardo de garrafas de plástico separado pela ACMR pesa em média 140 quilos**

de educação ambiental, com intervenções nos bairros. “Informamos sobre a coleta de resíduos volumosos, que acontece uma vez por ano e sobre as PEVs e ecopontos, orientando a população que existe aquele equipamento disponível para que separem o lixo e não joguem em terrenos baldios”, completa.

## CONSCIENTIZAÇÃO

“Eu acho que Florianópolis, como algumas outras cidades do Brasil, teria que mudar o modelo”, assegura Paulo. Atualmente, as pessoas colocam os recicláveis dentro de uma única embalagem. “Teríamos que tipificar: ter uma coleta para os papéis, para os plásticos, metais e o vidro, ter mais ecopontos e PEVS, onde as pessoas levariam o vidro, que sairia da coleta porta a porta”, aconselha. Para ele, o que falta para o florianopolitano é pensar no material como uma matéria prima.

Além disso, o processo de lavagem dos materiais destinados à coleta seletiva deve ser antecipado dentro das residências. Numa garrafa de vinho, por exemplo, basta colocar ¼ de água, sacudir e retirar o resíduo grosso – já que o refinamento será feito na indústria. “É apenas limpar o produto para que ele esteja pronto para reciclagem”, finaliza Paulo.

## O que pode ser entregue no ecoponto gratuitamente

### ELETRÔNICOS (até três unidades):

Televisão, monitor, teclado, mouse, celular, impressoras, etc.

### ENTULHO (até um metro cúbico, volume de uma caixa d'água de mil litros):

Resíduos de construção e demolição como tijolos e telhas

### MADEIRA (até um metro cúbico, volume de uma caixa d'água de mil litros).

**PILHAS E BATERIAS** (até 10 unidades).

### ÓLEO DE COZINHA (até cinco litros).

### PNEUS

 (até quatro unidades).

**PODAS DE ÁRVORES** (até um metro cúbico, volume de uma caixa d'água de mil litros).

**REICLÁVEIS** (até 500 litros, cinco sacos grandes): Plástico, papel, metais, arame, vidros, isopor, etc.

**ELETRODOMÉSTICOS** (até dois volumes): Fogões, geladeiras, condicionadores de ar e etc.

**VOLUMOSOS** (até quatro volumes): Móveis, sofás, colchões, etc.

# SEM

O PROJETO  
Creche e Saúde JÁ



# COM

O PROJETO  
Creche e Saúde JÁ



## Entenda como o Projeto Creche e Saúde JÁ pode aumentar o número de vagas nas creches e melhorar a saúde em Florianópolis.

A Prefeitura de Florianópolis chegou ao limite do número de servidores, segundo a Lei de Responsabilidade Fiscal. Por isso, não pode contratar médicos para a UPA do Continente e equipes pedagógicas para as novas creches. Para resolver esse problema,

foi criado o Projeto Creche e Saúde JÁ. Com esse projeto, a administração das estruturas e a contratação de profissionais serão feitas por Organizações Sociais, garantindo excelente atendimento à população.

### POR QUE O PROJETO CRECHE E SAÚDE JÁ É BOM PARA VOCÊ:

- Aumento do número de vagas nas creches
- Manutenção do corpo técnico qualificado
- Projeto pedagógico da Secretaria de Educação
- UPA do Continente finalmente funcionando
- Equipe médica e funcional sempre pronta para atender a população
- Atendimento próximo e humanizado

### POR QUE O PROJETO CRECHE E SAÚDE JÁ É BOM PARA A CIDADE:

- Contrato de Gestão por edital
- Gestão de creches e UPA por profissionais especializados
- Fiscalização rígida da qualidade do atendimento
- Exigência de cumprimento de metas
- Redução de custos na prestação dos serviços
- Diminuição de desperdícios

O PROJETO JÁ ESTÁ NA CÂMARA DE VEREADORES.  
PARA QUE SEJA APROVADO, PEDIMOS SEU APOIO.



**PREFEITURA DE  
FLORIANÓPOLIS**



## Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Larissa Trentini

### De mudança

Agora que o imóvel já foi desocupado por Maria Angélica e Raimundo Colombo, Eduardo Pinho Moreira muda-se nos próximos dias para a Casa da Agrônômica com a nova primeira-dama, a advogada Nicole Torret Rocha Moreira, e o enteadado Bernardo. Antes, funcionários da Casa Civil vão conferir se está tudo ok com o valioso acervo de obras de arte, móveis e objetos em geral. O procedimento é padrão, por se tratar de patrimônio público, e acontece toda vez que entra novo morador na residência oficial.

### Duas décadas

Patricia Linhares está embarcando para os EUA para comemorar os 20 anos da sua Universal Turismo. Junto na viagem, na condição de convidadas especiais, está indo um grupo de amigas, entre elas a ex-sócia Tatiana Albani Carvalho Hülbert.



*Malone Sartor em noite de festa que agitou Jurerê Internacional na abertura do feriadão da Páscoa*

### Loja conceito

O Café Cultura, de Florianópolis, realizou um grande evento para marcar a inauguração da sua primeira flagship store. Com cerca de 400m<sup>2</sup>, a loja fica na Lagoa da Conceição, berço da rede de cafeterias. Cerca de 150 convidados conferiram em primeira mão todas as novidades do espaço.

A abertura coincide com o anúncio da nova composição societária da empresa, da qual agora também fazem parte, além dos fundadores Luciana Melo e o californiano Joshua Stevens, os ex-sócios do Grupo Imaginarium Nanina Rosa, Cecília Rosa e Carlos Zilli, e Gustavo Vieira (Arvus Tecnologia).

### Peneira fina

Começou dia 9 e vai até o final do mês a votação do colegiado para escolha do vencedor da 24ª edição do Prêmio Personalidade de Vendas da ADVB/SC. O resultado sai dia 8 de maio. Profissionais reconhecidos pelo mercado como Antônio Koerich, presidente da rede de lojas Koerich, Marcello Corrêa Petrelli, presidente da Acaert, Luciano Hang, presidente da rede de lojas Havan, Jaimes de Almeida Junior, CEO da empresa Almeida Junior, e Valério Gomes Neto, presidente da Cidade Criativa Pedra Branca e Multilog, fazem parte da lista dos que já foram homenageados.

### Lustres acesos

O Museu Histórico de SC, no Palácio Cruz e Sousa, reabriu suas portas após 45 dias fechado ao público para uma reforma completa na parte elétrica, a primeira em 40 anos. Para marcar a nova fase, duas exposições acontecem na Sala Martinho de Haro: uma com obras do pintor Hassis e outra de Jone Cesar Araújo, com a temática dos 270 anos da chegada dos açorianos ao litoral catarinense. Em breve, começarão a ser restauradas as pinturas murais.

### Choro de nenê

Lúcia e Renato Prazeres estão transbordando de felicidade com o nascimento, dia 5, de mais uma neta, Olívia, segunda herdeira de Rodrigo Prazeres e da juíza Mônica Bonelli Paulo Prazeres.

### Foundue de queijo

O secretário de Segurança Pública, Alceu de Oliveira Pinto, festejou idade nova em Gramado. Tudo na companhia da mulher, Samantha Nicolli, com quem aproveitou para curtir o friozinho das noites de outono na Serra Gaúcha.

*Luciana Melo e Joshua Stevens, anfitriões da festa de inauguração do novo Café Cultura na Lagoa*



Foto: Aline Santos

### Reta final

Obras do Museu da Comunicação Catarinense, na Agrônômica, ganharam novo impulso após um longo período paralisadas. O presidente da Fundação Catarinense de Cultura, Rodolfo Pinto da Luz, e o presidente da Associação Catarinense de Imprensa / Casa do Jornalista, Ademir Arnon, parceiros no projeto, informam que estão sendo feitos os reparos finais no prédio e colocados os últimos itens básicos previstos no projeto. O corte da fita inaugural não deve demorar, garantem.

### Vibrações no ar

Rafa Beduschi está estreando um espaço repleto de boas energias no mesmo endereço onde funcionava sua extinta ULM em sociedade com Maitê Sell, no Largo Benjamin Constant. A "Astral" chega apostando num conceito de mercadinho com um mix que inclui flores, velas, cristais, aromas e uma pequena linha de bijoux, carro-chefe do seu negócio anterior.

### Isca e anzol

Atletas do Clube de Pesca Piratas da Ilha, de Florianópolis, disputam este mês o Campeonato Sul-Americano Interclubes de Pesca, em Viña del Mar, no Chile. Eles estão entre os 10 clubes brasileiros que competirão com atletas da Argentina, Chile, Uruguai e Paraguai. Participarão cinco representantes da entidade, criada há 37 anos: César Ferraresi, Ari Costa, Luciano Rodrigues de Oliveira, Paulo Roberto Medeiros dos Santos e Sérgio Luiz Bayestorff. Todos se dedicam à pesca em média há 20 anos.

### Missão comunitária

Elídio Yocikazu Sinzato, empresário do ramo de óticas e membro destacado da Câmara de Dirigentes Lojistas e Associação Nipo-Catarinense, foi reconduzido para mais um mandato à frente da presidência do Conseg (Conselho Comunitário de Segurança) do Centro. O novo vice é Rodrigo Marques, do Núcleo da Bocaíuva da CDL. A posse foi pra lá de prestigiada, com a presença das cúpulas da Secretaria de Segurança Pública e das Polícias Civil e Militar.

# COMUNIQUE-SE

# Facebook se curva à “velha” mídia

*Contabilizando um prejuízo astronômico decorrente do uso indevido de dados privados dos usuários, a maior rede social do planeta publica anúncio em jornais impressos para pedir desculpas*

Karin Verzbickas

Coincidência ou não, desde o início do ano estamos falando aqui nesta Coluna de assuntos como fake news, do roubo de dados pessoais pelos testes lançados de forma nada ingênua nas redes sociais e também sobre a credibilidade da “velha” mídia, os bons e tradicionais jornais impressos. Eis que agora bate à nossa timeline o escândalo do vazamento de dados do Facebook, levando Zuckerberg a perder 50 bilhões de dólares em apenas dois dias e certamente algumas noites de sono.

Se você não está acompanhando o caso, permita-me atualizá-lo rapidamente: o jornal americano The New York Times e os ingleses The Guardian e Observer denunciaram no mês passado que os dados pessoais e detalhes sobre atividades on-line de nada menos que 87 milhões de perfis do Facebook foram coletados e utilizados para fins eleitorais, sem qualquer autorização dos usuários. Isso aconteceu em 2014 por meio de um aplicativo desenvolvido por Aleksandr Kogan, psicólogo da Universidade de Cambridge, na Inglaterra, e com o consentimento do Facebook para fins acadêmicos.

Mas Kogan não quis só estudar, ele vendeu os dados à Cambridge Analytica, consultoria responsável por parte da estratégia política da campanha presidencial de Donald Trump. Foi a partir daí que se iniciou a onda de fake news para derrotar Hillary Clinton e soterrar as redes com o mais tóxico dos lixos políticos. Para piorar a história, o Facebook descobriu em 2015 que os dados foram vendidos para uso eleitoral e nada fez. Apenas pediu à Cambridge que destruísse o banco de dados. Mas não fiscalizou se o acordo foi cumprido. Também não avisou aos usuários do Facebook que os dados deles haviam sido roubados e utilizados indevidamente. Tantos erros provocaram uma das maiores derrocadas de ações já vista na rede social. Até o início deste mês, o Facebook havia perdido 14% do seu valor global – cerca de 70 bilhões de dólares, a maior crise sem dúvida desde que nasceu, há 14 anos.

Mas o mais inusitado de toda essa história é que Mark Zuckerberg, que nunca poupou os tradicionais jornais

impressos de previsões catastróficas sobre o fim da velha mídia, teve agora que recorrer justamente a ela para se desculpar com o mundo. Na hora do aperto, pediu socorro justamente a quem atacava deliberadamente. Publicou anúncios gigantes, deu entrevista a grandes redes e seguiu rigorosamente todas as orientações para gerenciamento de crise vindas do seu assessor de imprensa, PR (public relations) como chamam por lá. Justamente Zuckerberg que há menos de três meses deu um duro golpe nos veículos de comunicação, alterando o algoritmo para que os usuários visualizassem cada vez menos as páginas dos jornais e outros produtores de notícias do mundo real. Tiro pela culatra. Agora é ele quem precisa restabelecer a verdade e recorrer justamente a quem ainda tem sua credibilidade em alta.

O FlaXFlu estabelecido entre Facebook e “velha” mídia promete estar longe do fim. Antes mesmo de todo esse escândalo, a Folha de São Paulo já havia anunciado a sua retirada da rede social, em resposta à mudança da programação que prejudicava a visibilidade dos jornais. Agora, outras empresas prometem retirar-se do Facebook, como a gigante Unilever, motivadas pela campanha #DeleteFacebook que circula ainda com força na internet. O fato é que o prejuízo do Facebook é só a ponta de um iceberg pronto a ser revelado por inteiro. Bem mais que uma crise de credibilidade, a rede social mostra quão vulneráveis estamos e como a democracia de um país como os EUA, construída ao longo de mais de 200 anos, pode ser totalmente comprometida. Imagine então o estrago que poderia ser feito na nossa frágil democracia brasileira?

O saldo disso tudo é que fica cada vez mais fortalecido o papel dos jornalistas e dos jornais. Ter compromisso com a informação e respeito pelo leitor nunca esteve tão em voga.



**Facebook faz mea culpa nas edições impressas dos 3 maiores jornais americanos: o Washington Post (foto), o New York Times e o Wall Street Journal, e de seis jornais do Reino Unido.**



**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.



**Thiago A. Moratelli** é designer gráfico, ilustrador e diagramador. Cria soluções visuais em diversos formatos com imaginação e originalidade, mostrando que uma ideia nem sempre precisa ser dita em palavras.





/imagemdailha 6.676



@jornalimagemdailha

# auto images

## ESTÁ ENTRE NÓS

*Apresentado no Salão de Genebra, o novo Peugeot 508 tem a ambição de ser a referência do segmento de sedãs Premium*

• Página A3



*Comportamento dinâmico exemplar, novos motores e tecnologia são características do automóvel*

## # ACESSÓRIOS

# Apreciando as paisagens

*Tetos solares proporcionam sensações de luxo e bem-estar*

Da Redação

Com a chegada de um feriado, muitas pessoas aproveitam a oportunidade para viajar com os amigos e família. Esse momento é ainda melhor quando há conforto e mais iluminação dentro do carro, especialmente em passeios longos. Desfrutar de uma viagem assim é possível com um teto solar ou panorâmico. Disponível em todos os segmentos de carros, o acessório oferece mais espaço, luminosidade e ventilação.

A iluminação que o acessório traz também aumenta a sensação de bem-estar. Com mais luz, o ambiente torna-se mais agradável e o motorista e os passageiros têm uma experiência de mais liberdade na estrada. Ao viajar, não há nada melhor do que olhar para cima e apreciar as paisagens. O mesmo privilégio acontece à noite. Com o teto solar aberto, os ocupantes po-

dem aproveitar o céu estrelado e o ar fresco.

Mas se o dia estiver quente e o calor incomodar, os painéis do teto podem amenizar a sensação inconveniente, pois contam com um vidro escurecido, que cria um ambiente agradável dentro do carro, e, como os tetos são protegidos contra a luz solar por persianas feitas de uma variedade de materiais, é possível fechá-las ao toque de um botão.

De subcompactos a *cross-overs*, os sistemas de teto podem ser encontrados em vários segmentos de carros e solicitados na hora da compra. Novas tecnologias têm ampliado o conforto dos motoristas e oferecem uma verdadeira experiência emocional e uma sensação de luxo e bem-estar que não é apenas limitada aos carros *premium*.

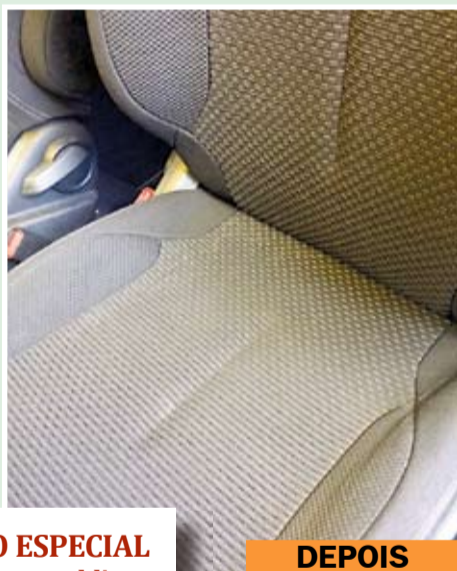
**Teto solar oferece mais espaço, luminosidade e ventilação**



## POR DENTRO E POR FORA



ANTES



DEPOIS

**DESCONTO ESPECIAL**  
Mencione este publi e na compra do serviço de higienização dos bancos internos, ganhe a lavagem externa!

Lavagem de carro, com algumas exceções, são iguais por aí. As diferenciadas são aquelas que cuidam com mais zelo do automóvel do cliente. Essas sugerem a aplicação de cera para que a pintura fique ainda mais protegida e o carro mais bonito, e dependendo do grau de excelência do cliente, até dispõem de um serviço especial de polimento.

Mas do que adianta um exterior bonito, se no interior o carro está organizado e limpo? Pensando nisso, a Galegos Lava Car começou a oferecer aos seus clientes

um serviço único de lavagem e higienização dos bancos internos. O Imagem da Ilha até fez uma experiência para mostrar a diferença do antes e depois: surpresa total!

Antes e depois são realmente duas faces de uma mesma moeda. Os bancos ficaram com cara de novos, impecáveis. Vários clientes saíram satisfeitos com a indicação. **Fica a dica: agende uma lavagem completa, inclusive a dos bancos. Os leitores do Imagem da ilha terão um brinde no pacote!**

**Galegos Park Estacionamento e Lavagem**  
Travessa Abílio de Oliveira, 63, Centro  
Fone: (48) 99965-7671

## # SEGURANÇA

## Vai viajar?

*Dicas ajudam a aproveitar toda a vida útil dos pneumáticos e trazem maior segurança ao motorista e aos passageiros*

Da Redação

Com muitos feriados em 2018, é fundamental prestar atenção aos cuidados com os pneus antes de viajar. Principal elo entre o veículo e o solo, eles exercem influência direta em todo o comportamento dinâmico de um carro e suas boas condições proporcionam o aproveitamento total dos sistemas de suspensão, transmissão, tração, direção e frenagem, trazendo assim maior segurança ao motorista e aos passageiros.

Além da revisão, é necessário que todo o conjunto pneu-veículo-motorista atue em harmonia. Não adianta colocar pneus novos, se a suspensão e outras partes do veículo não estiverem em bom estado. Da mesma forma, de nada adianta viajar com um veículo zero, com pneus novos, se o motorista não tomar os cuidados básicos da direção segura, evitando o choque dos pneus em lombadas, guias ou buracos, ou se acelera e freia bruscamente.

Conheça os mandamentos para o bom desempenho do pneu:

1. Calibrar os pneus semanalmente de acordo com a indicação do manual do fabricante do veículo.
2. Fazer o rodízio dos pneus: Veículos

com pneus radiais a cada oito mil quilômetros rodados e veículos com pneus diagonais a cada cinco mil quilômetros.

**3.** Evitar sobrecarga no veículo: Excesso de peso compromete a estrutura do pneu e aumenta o risco de danos ou de alterações estruturais.

**4.** Fazer a manutenção preventiva de todo o veículo: Amortecedores, molas, freios, rolamentos, eixos e rodas atuam diretamente sobre os pneus.

**5.** Alinhar a suspensão e balancear os pneus sempre que o veículo sofrer impactos fortes, na troca de pneus, quando os pneus apresentarem desgastes irregulares, ao serem substituídos componentes da suspensão, quando o veículo estiver "puxando" para um lado ou a cada dez mil quilômetros.

**6.** Observar periodicamente o indicador de desgaste da rodagem (TWI). Este indicador, existente em todo pneu, mostra o momento certo para se efetuar a troca, reduzindo o risco de rodar com o pneu careca. O limite de profundidade do sulco do pneu é de 1,6 milímetro.

**7.** Evitar a direção agressiva, com freadas fortes e mudanças bruscas de direção. Nunca ignore a existência de lombadas, buracos e imperfeições de piso.

## # LANÇAMENTO

# Renovado e moderno

*Mais esportivo por dentro e por fora, o novo Peugeot 508 tem a ambição de ser a referência do segmento de sedãs Premium*

Da Redação

O novo Peugeot 508 está entre nós: foi lançado em março no Salão de Genebra. Sua estrutura é mais compacta e sua altura reduzida. O novo design exterior é mais robusto, enquanto o interior espetacular do carro inclui uma evolução do icônico Peugeot i-Cockpit®. O seu comportamento dinâmico exemplar, novos motores, inúmeras características de tecnologia e o salto considerável em qualidade demonstram que o novo Peugeot 508 estabelece um padrão mundial dentro do segmento e ainda aponta para a estratégia de mercado da Marca.

À primeira vista, o novo Peugeot 508 surpreende com uma presença enérgica e expressiva. Inspirada no último carro conceito da marca: o Peugeot Instinct, apresentado no ano passado, o Novo Peugeot 508 tem altura reduzida - agora não atinge 1,40m - e as linhas aerodinâmicas do veículo são uma reminiscência do estilo coupé. A dianteira do sedan mostra toda a sua agressividade. A grade do radiador é cromada, com destaque para as luzes diurnas em LED que se enquadram na parte frontal do carro, correndo dos faróis para as tomadas de ar do pára-choque. Com o famoso leão centrado na frente e o logotipo 508 no capô, o novo Peugeot 508 homenageia seus antecessores aclamados, os Peugeot 504 e 504 Coupé.

## DESIGN

O capô foi baixado o máximo possível para melhorar o dinamismo e a silhueta geral, projetada para atrair de todos os ângulos. Todos esses recursos destacados na frente do novo Peugeot 508 culminam para dar ao carro um senso real de qualidade e caráter, todos perfeitamente alinhados com a linguagem moderna de design. A linha do teto do novo Peugeot 508 é baixa e elegante, seguindo a tendência de estilo do segmento premium. Com comprimento de 4,75 m, o carro parece compacto e tem ótima manobrabilidade. Nada estraga a silhueta do modelo: não há sobreposição convencional do capô, suporte de vidro e armação das portas; as rodas foram ajustadas para preencher perfeitamente os arcos e a antena do teto foi removida.

tadas para preencher perfeitamente os arcos e a antena do teto foi removida.

A parte de trás do carro também revela uma característica original do novo Peugeot 508: uma porta traseira habilmente escondida que combina elegância com praticidade e dá um ótimo acesso ao porta-malas de 487 litros. O que imediatamente se destaca são as luzes traseiras 3D tridimensionais.

Tirados diretamente do design dos mais recentes carros conceito Peugeot e vistos pela primeira vez no Quartz, essas luzes, que são iluminadas durante a noite e o dia com intensidade adaptativa, tornam as



**O novo 508 tem linhas mais marcantes, características da atual identidade visual da Peugeot**



**A cabine tem materiais emborrachados e adota o conceito i-Cockpit, com volante pequeno e painel de instrumentos elevado. O capô muito baixo**

## CONFORTO E QUALIDADE DE PRIMEIRA CLASSE

Este novo Peugeot 508 é um convite para viagens longas. A escolha da qualidade de todos os materiais e a atenção ao acabamento envolvem os passageiros em um ambiente suave, moderno e refinado. Por esse motivo, o assento do motorista (e o assento do passageiro a partir do modelo Allure Business) obtiveram o rótulo AGR (Aktion für Gesunder Rücken), recompensando a sua ergonomia e a gama de configurações com ajuste longitudinal e inclinação do assento, bem como suporte lombar (sistema pneumático elétrico de quatro módulos).

Além disso, há muito espaço de armazenamento - até 32 litros! - espalhados pela cabine do passageiro, bem como muitas tomadas (quatro tomadas USB para carregar dispositivos portáteis estão disponíveis a partir da versão Allure e, acima, uma tomada no apoio de braços e duas tomadas de 12V). O teto solar panorâmico de grande abertura é de estilo spoiler e, para o sistema de áudio premium do carro, a marca escolheu novamente a Focal®, a aclamada empresa de áudio francesa.

O Peugeot 508 oferece ainda a possibilidade de espelhamento do celular na tela da central multimídia via Android Auto, Apple Carplay™ e MirrorLink®, com reconhecimento de voz e recarga de smartphone baseada em indução (para dispositivos compatíveis com o padrão Qi).

## MOTORIZAÇÃO

O Peugeot 508 conta com um único motor 1.6 a gasolina, disponível em duas versões de 180 cv e de 225 cv. As opções a diesel são o 1.5 e 2.0, com 130 cv, 160 cv e 180 cv e que podem trabalhar com a transmissão manual de 6 marchas ou com o mesmo automático que o 1.6 a gasolina.

## INTERIOR

Ao entrar no novo Peugeot GEOT 508 fica ainda mais evidente toda a qualidade e originalidade do veículo. O olhar é imediatamente atraído para um painel de instrumentos espetacular, com a versão mais recente do PEUGEOT i-Cockpit®.

### Os componentes essenciais do PEUGEOT i-Cockpit® incluem:

- Um volante compacto;
- Uma grande tela sensível ao toque HD de 10 polegadas de largura no formato 8:3;
- Uma unidade de exibição head-up com uma tela digital de alta resolução de 12,3 polegadas.
- A tela sensível ao toque é perfeita-

mente incorporada ao painel de instrumentos, na mesma altura que a unidade de exibição head-up.

• É acompanhada por sete interruptores de comando que se assemelham a teclas de piano, notavelmente bem integradas no corpo do painel.

• Acesso direto e permanente às principais características de conforto: rádio, ar condicionado, navegação, configurações do veículo, telefone, aplicações móveis e i-Cockpit® Amplify.

# *Diferenciado* em tudo.



**WOK**  
RESIDENCE

Rua Dr. Armínio Tavares, 120



Design, bom gosto e o máximo da sofisticação juntos em um só endereço. Bem-vindo ao WOK Residence, um empreendimento onde a exclusividade se manifesta em todos os detalhes.

:: Piscina térmica e piscina com borda infinita, projetadas por Alex Hanazaki.

:: Hall de entrada com piso revestido em mármore Branco Acropoles.


:: Espaço bem-estar com sala de massagem e sauna.

:: Fitness com equipamentos da marca Matrix.

Para conhecer todos os diferenciais do WOK Residence, acesse:

**wkoerichmoveis.com.br**

WOK Incorporadora Ltda. Registro Incorporação - Matrícula nº 74.918 - 1º Ofício de Registro de Imóveis. Florianópolis/SC. CRECI 2227-J.

**3222 0707**  
 (48) **99169 4880**

**WKOERICH**  
I M Ó V E I S

# guia Gastronômico

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • 1ª QUINZENA DE ABRIL DE 2018

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

## QUEM QUER SER SOMMELIER?

*Aumento do consumo e interesse  
por vinhos impulsiona procura  
pela profissão no Brasil*

• Página G3

*Apesar da  
popularização  
da carreira,  
área de  
sommelieria  
exige estudo e  
dedicação*

## # 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@bistromuitoalemtojardim.com](mailto:bistro@bistromuitoalemtojardim.com)  
Site: [www.bistromuitoalemtojardim.com](http://www.bistromuitoalemtojardim.com)



## Um sonho a mais...

Como resistir a um sonho? Uma massa levíssima em forma de bola, passada no açúcar, algumas vezes com canela em pó e recheada com creme de confeiteiro, os mais clássicos, ou com doce de leite e até goiabada ... um sonho!!

No Brasil ele é presença certa em toda vitrine de padaria, talvez por associarmos padaria a padeiros portugueses, imaginamos que seja mais uma das delícias da doçaria portuguesa. Ledo engano! Em todo o mundo encontramos doces semelhantes, desde Israel com o sufganiyah, os donuts americanos ou o bismarck do Canadá!

Mas a história leva a crer que esses pães doces, fritos e recheados, tem origem na Alemanha, e inspirado em uma guerra... ou no fracasso de um soldado. Por volta

de 1756 na Prússia, Frederico, o Grande, recrutou todos os homens saudáveis para defender Berlim de uma invasão, entre eles um jovem padeiro que foi designado para cuidar da munição da artilharia pesada, isto é, das balas de canhão.

Logo os militares perceberam que o soldado-padeiro não tinha o menor talento para a guerra e, quando foi afastado, voltou a trabalhar como assistente em uma padaria. Um padeiro em sua essência é um cozinheiro, e como todo cozinheiro, talvez pelo ambiente hostil e do calor que cozinha nossos 'miolos', gosta de inventar novos sabores e apresentar novas receitas.

Decidiu então, criar a sua nova receita: ainda traumatizado com o treinamento bélico, fez bolas de massa inspiradas nas balas de canhão, e ao invés de forneá-las, fri-



tou-as! Nasceu a Berliner Pfannkuchen, ou Bola de Berlim, uma singela homenagem à cidade que escapara da destruição mais uma vez graças a seu exército, seus canhões e suas balas. Nas padarias brasileiras recebeu o nome poético de 'sonho', talvez pela leveza da massa e a doçura cremosa do seu recheio... um sonho de sabor!!!!

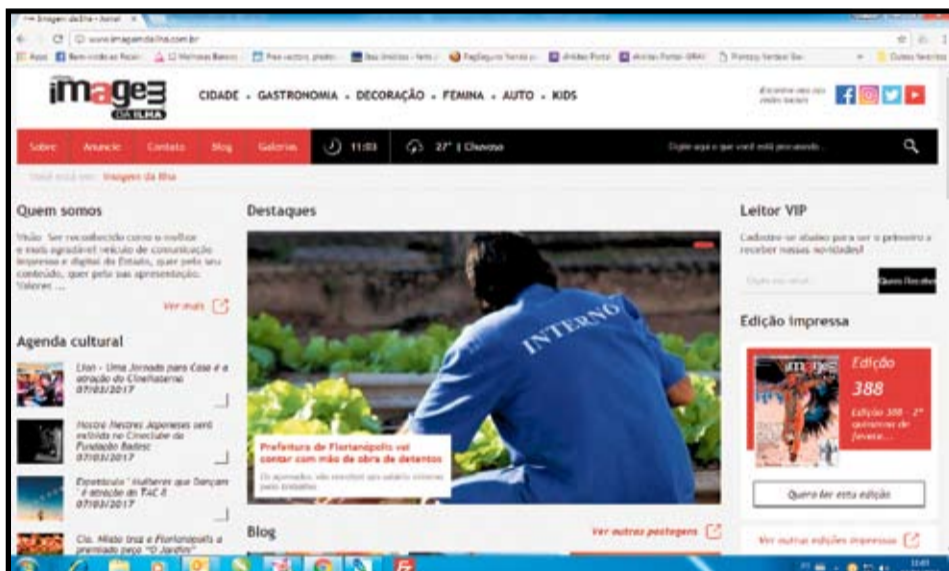
No Brasil o que se conta é que o sonho surgiu na São Paulo nos idos anos 1920, inspirado na Berliner, mas feito com a sobra da massa do pão doce que era frita em bolas irregulares e maiores que as originais, passadas no açúcar fino e recheado com um creme à base de manteiga, ovos e aromatizado com baunilha.

E esse sonho de doce tem primos no mundo inteiro com receitas bem semelhantes, como o bombolone italiano, típico da região da Bolonha, ou o brioche Troppézzienne, um clássico da francesa Saint-Tropez. O francês, dizem ter sido criado por um paraquedista polonês, que participou da libertação da Riviera Francesa ao final da Segunda Guerra, e apesar de semelhante, tem a massa

mais rica em sabores, com muita manteiga e ovos, e é assado, passado no açúcar e recheado com o creme de confeiteiro.

Esse soldado polonês se apaixonou pela região em que caiu de para-quedas, literalmente, e montou ali uma padaria cujo carro chefe era esse 'sonho', que dizia ser uma receita de sua mãe... e um belo dia, uma jovem entra em sua padaria e também se apaixonou pelo doce! .....

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



## Em todas as PLATAFORMAS



## CADASTRE-SE

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



## # VINHOS

## Por Eduardo Machado Araujo

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

Com certeza você já ouviu falar de *fake news*. Mas, e de *fake wines*?

Vamos analisar bem o vinho: um fermentado de uvas maduras. Simples assim, mas que contém na maioria das vezes uma identidade, um lugar específico que o torna diferente, aquele pedacinho de terra perfeito para se produzir um determinado tipo de vinho. Mas, qual a garantia de que o que aquele rótulo diz é verdade?

Bom, existem, na teoria diversas garantias, mas estamos lidando com pessoas e com um produto derivado da natureza, de frutas maduras e temos uma enorme margem de manobra nesse meio do caminho. Lidamos também com o gosto pessoal, e não estou falando só de aromas e sabores,

mas o gosto por marcas, rótulos famosos, status e ostentação.

Como sabemos todo produto bem-sucedido é alvo de cópias ou até mesmo grosseira falsificação - muitas vezes nem tão grosseira assim. Fato é que o vinho não está a salvo desse mercado predatório e muito perspicaz. Existem pessoas que querem, e conseguem, pagar milhares de dólares numa garrafa de vinho, muitas delas tem um paladar apurado, são verdadeiros *connoisseurs* e passaram por todas as etapas do aprendizado e apuraram seu paladar, porém outras só pensam no rótulo que está sendo servido e a fama ou o preço desse vinho e podem ser facilmente enganadas.



Já no lado da indústria temos produtores gananciosos que dão um jeito de aumentar seus lucros usando diversos tipos de artimanhas. Um dos casos mais famosos foi o "Brunellogate" ou como a mídia italiana noticiou, "Brunellopoli". Em que produtores de um dos vinhos mais famosos do mundo, o Brunello di Montalcino, estavam "bombando" seus vinhos com uvas não permitidas para, não só aumentar a quantidade, mas deixar os vinhos com mais intensidade de cor e mais "redondos" para o paladar mundial.

Tais falsificações até viraram filme, como o caso de um famoso falsificador cha-

mado Rudy Kurniawan (Sour Grapes, Netflix) que chegou a ser considerado o dono da mais incrível adega pessoal do mundo. Ávido colecionador de Borgonhas (era chamado "Dr. Conti"), Bordeaux e outras origens famosas ele aliou seu incrível conhecimento, apurado paladar e sua influência nas maiores rodas de enófilos do Estados Unidos. Era nome car-

rimbado nos maiores leilões de vinhos do mundo vendendo garrafas raras, mas foi desmascarado quando tentou vender um rótulo do Domaine Ponsot de safras que não haviam sido produzidas. Mais tarde foi descoberto que ele comprava vinhos de Napa Valley e Borgonhas antigos para utilizar nas suas falsificações. Estima-se que ainda existam cerca de 10.000 garrafas dessa procedência por aí...

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





# MERCADO

# “Le Sommelier”

Impulsionada pelo aumento do consumo e interesse por vinhos, profissão cresce no Brasil



Larissa Gaspar

**S**er o responsável pela compra, pelo armazenamento, rotação de adegas e elaboração das cartas de vinhos é o sonho profissional de muitas pessoas, sobretudo as apaixonadas pela bebida. Apesar da popularização da carreira e do aumento da procura por cursos sobre o universo do vinho, a profissão de sommelier exige muito estudo e devoção.

O termo sommelier vem do francês “sommier” que significa animal de carga. A expressão faz referência à era medieval, em que existiam pessoas especializadas para transportar e testar a qualidade dos vinhos, inclusive para prevenir envenenamentos. No século XXI a profissão evoluiu. O sommelier é responsável pela prova do vinho, escolha, recebimento, indicação, e harmonização. O profissional passou a desempenhar ainda funções de consultor, crítico e colunista. Tudo isso com a base no conhecimento teórico e prático adquirido em cursos e experiências enogastrômicas.

## PROFISSÃO

O interesse pela profissão de sommelier pode ser explicado pela transformação dos brasileiros em bons consumidores de vinho e pelo crescimento do consumo nacional – só nos primeiros meses de 2017 houve um aumento de quase 150 mil litros, de acordo com Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin). A regulamentação da profissão em 2011 também incentivou a procura por formação na área.

A Associação Brasileira de Sommeliers (ABS), instituição filiada à Association de la Sommellerie Internationale (ASI) já formou mais de mil sommeliers em todo o Brasil – isto sem contar os profissionais que optam por cursos especializados no exterior, como o Court of Master Sommeliers da Califórnia (EUA) - título máximo do mundo do vinho no ramo da sommellerie e o Wine & Spirit Education (WSET), outro certificado renomado da área.

Uma das primeiras empresas de Florianópolis a investir num profissional da sommellerie no quadro de funcionários foi o Ostradamus, restaurante do Ribeirão da Ilha especializado no preparo de ostras. Em 2010, os sommeliers Samuel Dias e Eduardo Silva começaram um trabalho inovador e diferenciado relacionado a vinhos na casa.

“Até então era pouco o consumo de vinhos na capital. No começo, houve um estranhamento dos funcionários: trabalhar com duas pessoas que só queriam falar de vinhos. Mas com os clientes foi uma experiência agradável, novos caminhos foram mostrados e harmonizações foram estabelecidas”, relembram os sommeliers. Na avaliação deles, o trabalho no Ostradamus é leve e divertido. “Sem aquele terno e gravata, que na minha opinião já acaba criando uma barreira, porque o cliente as vezes fica até com medo que você se aproxime da mesa”, confessa Eduardo.



**Agustin Carabelli:**  
“Nasci em Buenos Aires e é costume beber vinho desde cedo. Aqui no La Cave me preocupo em conhecer toda a carta de vinhos”



**Com formação em Sommellerie pela ABS, Fernando Sato é um dos oito profissionais da Decanter**

**O TERMO SOMMELIER** vem do francês “sommier” que significa animal de carga. A expressão faz referência à era medieval, em que existiam pessoas especializadas para transportar e testar a qualidade dos vinhos

## DESAFIOS

Uma das dificuldades da carreira, no entanto, ainda é a pouca valorização pelo mercado. “O preconceito existe por conta de profissionais com pouca experiência e aprimoramento, que se apresentam destituídos da principal qualidade de um bom sommelier: a humildade, no sentido mais amplo da palavra”, ressalta Regina Essenburg, proprietária da Essen Vinhos e Decanter Importadora, loja de vinhos localizada no Centro de Florianópolis.

O sommelier do La Cave Gastrobar Agustin Carabelli explica que as pessoas ainda se confundem quanto às funções exercidas por um profissional da sommellerie. “Quando se fala em sommelier, a maioria pensa numa pessoa que fica bebendo vinho ou conversando com os clientes sobre harmonização. Hoje em dia, acredito que a maioria dos sommeliers tem que ser mais de uma coisa dentro de um restaurante: parte do operacional e às vezes do gerenciamento”, analisa o argentino que está concluindo o nível 3 do curso WSET.

Além destes preconceitos, o Brasil ainda é um país de cultura cervejeira - que está começando a se interessar por vinho. “O grande desafio é disseminar a cultura do vinho, com muita simplicidade. O importante é incentivar o consumo, respeitando as preferências e o estilo de cada consumidor. Respeitando muito o mercado cervejeiro”, assinala Regina. “Ainda há dificuldade em encontrar pessoas que te permitam escolher o vinho por elas, que deixem ao sommelier a tarefa de escolher a harmonização”, complementa Agustin.

## MERCADO

A proposta da Essen Vinhos e Decanter Importadora, desde a sua fundação em 1995, é de um atendimento personalizado. “Contamos com sommelier desde o ano de 2006. Atualmente somos em oito profissionais com formação no Brasil, Itália e no Uruguai, que atuam na loja e na área comercial externa”, aponta Regina. A loja também oferece treinamentos e cursos para garçons e consumidores.

No portfólio da Essen Vinhos, há cerca de 1.800 itens e a carta de vinhos do Wine bar e da Enoteca é renovada a cada três meses. “O diferencial da Essen e da Decanter é justamente a capacitação e envolvimento da equipe, com foco no bom atendimento. Nosso time é amplamente capacitado, incluindo um enólogo (profissional que estuda tudo o que está relacionado com a produção e conservação de vinho)”, garante a proprietária da loja e importadora.

O sommelier de vinhos que trabalha dentro de restaurantes possui papéis diferentes. Além de elaborar a carta de vinhos do La Cave Gastrobar, Agustin faz atendimentos personalizados. “Nossos clientes sempre pedem recomendações. Os garçons costumam dar algumas dicas de custo e benefício, mas

quando o cliente pede pelo sommelier eu vou à mesa deles. Sempre tento saber qual é a preferência do cliente para poder recomendar um vinho que agrade o paladar”, explica.

A carta de vinhos do La Cave é atualizada a cada quatro meses e, como o sommelier – que está sempre disponível para tirar dúvidas –, os proprietários do restaurante e garçons conhecem bem a carta de vinhos, os pratos servidos, e como harmonizá-los.

No Ostradamus, a primeira carta de vinhos foi elaborada em 2011 e desde então, a cada oito meses, ela é atualizada com um tema diferente. Nestes moldes, a carta já ganhou três prêmios de nível nacional. “Sabemos que no Brasil é difícil ter um restaurante com dois sommeliers à disposição dos clientes!”, comemoram os sommeliers Eduardo e Samuel.

## REQUISITOS

Qualquer um pode ser sommelier. Não há restrições de gênero ou classe social, nem habilidades específicas. A única regra é ser maior de 18 anos. A formação especializada é apenas o primeiro passo, já que o universo do vinho está em constante atualização e evolução e o profissional precisa manter-se informado.

Os sommeliers do Ostradamus destacam que o profissional sommelier nunca pode parar de buscar conhecimento para atingir o grau de satisfação do cliente. “Sendo sempre cordial e sincero para ganhar o respeito das pessoas”, dizem. Já o sommelier do La Cave revela que não desanimar é o mais importante. “Eu sou da nova geração de sommelier. O que mais falo para mim mesmo é não desanimar com tamanha diversidade e, por às vezes, o vinho ser tratado como luxo. Temos a vida inteira para degustar a bebida e os bons momentos”, celebra Agustin.

## # 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](http://www.ceresazevedo.com.br)



A partir deste mês, a coluna **Ceres Azevedo** irá trazer dicas de como receber os amigos com muito charme

## Momento especial

Aproveite a visita de amigos e familiares para surpreendê-los com pequenos eventos temáticos

**O**lá! Vocês que acompanham meu trabalho aqui na coluna do Imagem da Ilha e também no Blog ([www.blogceresazevedo.com.br](http://www.blogceresazevedo.com.br)) sabem que uma das coisas que eu mais adoro fazer além de cozinhar é receber os amigos e a família com muito charme, além de muitas gostosuras, é claro! E o trabalho que tenho feito como personal stylist na Arte de Receber Amigos tem me trazido muita alegria. É muito gratificante ajudar a arrumar a mesa de jantar, a sala, a varanda ou o lavabo e deixar a casa super charmosa para receber os convidados, ainda que seja para um jantar de "Petit Comité".

Refletindo sobre os temas das colunas deste ano, pensei em escrever sobre dicas para pequenos eventos temáticos. Aquela jantar que você quer fazer para alguns casais de amigos, ou aquela reunião entre amigos da academia podem ficar bem mais



especiais com pequenos detalhes que irão fazer toda a diferença e vão transformar um simples encontro em um momento super especial e comentado pelos seus convidados. E aí, gostou da ideia?

## Vamos começar então pelo café da manhã?

Imagine que você tem amigos hospedados em sua casa. O jeito é pular da cama mais cedo e surpreendê-los com uma bela e saborosa mesa de café da manhã. Porque, não há nada mais prazeroso do que acordar com aquele cheirinho de café passado e pãozinho tostado. Seus hóspedes vão adorar!!!

Mesmo que não tenha grandes novidades no cardápio, a maneira especial de arrumar a mesa já será um presente carinho-

so de bom dia para seus amigos. Lembre-se de que são os "detalhes" que fazem a diferença e estes, junto com o cheirinho do café passado, ficarão na lembrança para sempre. Sabe aquele jogo americano que você acha lindo e nunca usou? Guardanapos floridos que estão na gaveta quase esquecidos, as xícaras que eram de sua avó, uma cesta com frutas da estação e raminhos de hortelã para perfumar...Detalhes que farão toda a diferença em sua mesa!

## # 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!

## PRATOS MAIS PEDIDOS

Você está planejando experimentar uma das maravilhas do **Antonio's** mas não sabe o que pedir? Um dos dez pratos mais pedidos da casa é o **Camarão à grega - dois espetos de camarão à milanesa com queijo gratinado com acompanhamento de arroz à grega e fritas (foto)**. Confira toda a excelência da culinária internacionalmente reconhecida e especializada em frutos do mar do Antonio's, agora com novo horário de funcionamento: quinta e sexta-feira das 19h30 às 00h, sábados das 12h às 16h e 19h30 às 00h e domingos e feriados das 12h às 16h.

**Antonio's Restaurante**

Rua Luiz Boiteax Piazza, 2214

Cachoeira do Bom Jesus (Norte da Ilha)

Fone: 3284-5736

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



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



## "AQUELE PRATO SABOROSO DO SEU RESTAURANTE PODERIA ESTAR AQUI"

### Anuncie na próxima edição do caderno

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

**Ligue: 3024-2747**

## 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 Frascini. 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](http://www.pizzeriamilano.com.br)

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

