

JORNAL

image3

DA ILHA

NOVO JEITO DE FAZER ARTE

O artista plástico Thiago Valdí assina murais no mundo inteiro e reinventa modo de fazer cerâmica

• Página 5

guia
Gastronômico

PERFIL:

Paladar de chef

• Página G5



Foto: Fernanda Amarel

Sandra Stuart conquista centenas de clientes

Carta ao Leitor **AGENDA CULTURAL**

Mês de maio é mês das mães, e das noivas...se bem que para as últimas já não há mês específico, já que os casamentos acontecem independente de me. Mas as mães... são as mães. E a cada ano é um desafio criarmos uma pauta diferente com este tema. Vamos ver o que acham desta: de mães cujos filhos já saíram "do ninho", que moram fora do país e encontram formas, como a tecnologia, para lhes ajudar a superar esta distância.

Também nesta edição, trouxemos na matéria de capa, o perfil do artista plástico Thiago Valdí, que leva sua arte de spray tanto para pequenas peças de cerâmica como para grandes murais, nas ruas. Confira um pouco desta arte única na página 5.

A jornalista Karin Verzbickas assina a coluna de comunicação quebrando paradigmas digitais tão em voga no momento, e surpreende o leitor com um texto brilhantemente estruturado.

E no caderno de Automóveis partimos também para uma quebra de paradigma. Em vez de um modelo novo de automóvel, abordamos a campanha do Maio Amarelo e os cuidados no trânsito. Coisas básicas que não tem sido observadas no dia a dia, como o uso indiscriminado de celulares, tanto para falar ao volante como para escrever mensagens de Whatsapp enquanto dirigem. Um bom momento para refletirmos sobre nossas próprias ações!

E no caderno de Gastronomia, o perfil da premiada chef Sandra Stuart. Em 2017, seu restaurante Quatro Estações foi eleito o melhor restaurante a quilo em Santa Catarina, no concurso "O Quilo é Nosso", da AbraSel. A coluna Gastronômicas traz novidades e várias inaugurações na cidade, confira.

E boa leitura!
Hermann Byron



• exposição

O Museu de Arte de Santa Catarina (MASC) celebra 70 anos em 2018. Para marcar a data, a instituição inaugurou programa especial com três grandes exposições gratuitas. Mais informações: 3664-2630

O Tempo dos Sonhos

Arte Aborígine Contemporânea da Austrália traz ao Brasil a coleção mais diversificada e vigorosa da tradição artística contínua mais antiga do planeta. Até 3 de junho.

Projeto Armazém

O mundo como armazém, com obras de 300 artistas. A mostra se propõe investigar questões e relações entre publicação de artista, o múltiplo, arquivo e coleção. A iniciativa está legitimada pelo Prêmio Edital Elisabete Anderle 2017. Também até 3 de junho.

Desterro Desaterro

Um encontro de figuras pertencentes a diferentes gerações que entendem o território da arte vinculado a percursos, trajetos e envoltórios mútuos. Serão 80 artistas no total. Assinada pelo curador do MASC, Josué Mattos, a mostra propõe reflexões sobre a produção artística contemporânea. Até 22 de julho.

Foto: Jefferson Biela



• imagem da quinzena



Amanhecer na rua Felipe Schmidt, Centro de Florianópolis



• teatro

Além do que os nossos olhos registram

O espetáculo vivido por Silvia Pfeifer, Priscila Fantin e Olivia Torres, fala sobre a convivência de três gerações de mulheres, apoiando e enlouquecendo umas às outras. A força do universo feminino e suas inúmeras peculiaridades, além de temas como preconceito e homofobia estarão presentes nessa peça. Dia 26 de maio, no Teatro Ademir Rosa. Mais informações: 3664-2628

Auditado quinzenalmente pelo

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

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 Delícia - L1 Café Fanny (L2) SC 401: Café Cultura (Passeio Primavera) e ACATE; 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, Capupé, 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

(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

C I D A D E

Ciclo do Divino

Serão quatro meses de festividades em 14 comunidades diferentes

Da Redação

As celebrações do Ciclo do Divino Espírito Santo iniciaram no sábado, dia 5 de maio, em Florianópolis e seguem até o mês de setembro. Na abertura das festividades, aconteceram o hasteamento da bandeira, bênção e distribuição dos pãezinhos, apresentação dos casais festeiros e desfile dos cortejos pelas ruas centrais da cidade. Representantes de 14 comunidades da Capital e comitivas de municípios convidados, que também realizam a festa, reuniram-se neste evento.

Durante as festividades será assinado o Registro das Festas do Divino Espírito Santo do Município de Florianópolis, considerando Bem de Natureza do Patrimônio Imaterial ou Intangível do Município, no Livro de Celebrações. As festas serão realizadas nas comunidades do Centro, Trindade, Ribeirão da Ilha, Monte Verde, Prainha, Estreito, Rio Tavares, Pântano do Sul, Campeche, Lagoa da Conceição, Santo Antônio de Lisboa, Rio Vermelho, Barra da Lagoa e Canasvieiras. Os municípios convidados são; Governados Celso Ramos, Bombinhas e Santo Amaro da Imperatriz além da comunidade do Bairro Enseada do Brito de Palhoça.



Promovido pela Fundação Cultural de Florianópolis Franklin Cascaes, o evento tem o objetivo de fortalecer as Festas do Divino nas comunidades

TRADIÇÃO

O Ciclo do Divino acontece anualmente dois sábados anteriores ao Domingo de Pentecostes (50 dias após a Páscoa), a festa mescla elementos religiosos, profanos e folclóricos. Os festejos abrangem novenas, promessas, folguedos populares, folias e cantorias. Contemplam tam-

bém a procissão da corte imperial e a cerimônia de coroação do Imperador, considerado o principal momento do evento.

Além de uma tradição religiosa, as celebrações são também uma manifestação cultural dos habitantes da capital catarinense. Considerada a maior festa popular do Arquipélago de Açores. Esta herança tradicional, em Florianópolis, faz parte da programação de comemoração aos 270 anos da presença açoriana em Santa Catarina.

S A Ú D E

Cultura da paz

Projeto gratuito de Yoga no Palácio Cruz e Sousa proporciona momentos de relaxamento para os participantes

Da Redação

Procurar a paz em meio a uma rotina tão atribulada é o objetivo de muitas pessoas, mas muitas vezes os momentos tranquilos ficam difíceis de serem inseridos na agenda. Foi pensando em oferecer mais qualidade de vida aos moradores de Florianópolis que surgiu o projeto Yoga no Palácio. As aulas da técnica indiana milenar voltam a ser realizadas neste mês de maio, com novas turmas às segundas e sextas-feiras, no auditório do Museu Histórico de Santa Catarina – Palácio Cruz e Souza, na Capital.

No período noturno as aulas voltarão a ser ministradas na segunda-feira (07), às 19h. Já as turmas para o período matutino começam na sexta-feira (11), às 8h30. As aulas poderão ter até 25 alunos, que participarão por ordem de chegada. “No Yoga a gente ganha o que mais procura: a paz”, lembra Tales Nunes, instrutor da turma noturna. Ele é sociólogo, mestre em antropologia e trabalha com formação de Yoga em várias cidades brasileiras.

As aulas são ministradas no auditório do Palácio, com capacidade para trinta pessoas



Os ensinamentos da técnica fornecem uma mudança total de padrões, pois não é só uma prática física que fortalece e traz saúde ao corpo, é, antes de tudo, uma filosofia de vida. Com ela se alcança desde as

questões corporais, como melhoria da respiração, postura, fortalecimento muscular, flexibilidade e agilidade, até modos de comportamento, relacionamento e com a vida em geral.

SERVIÇO

Yoga no Palácio
Período noturno:
Segunda-feira: 19h às 20h30
Professor: Tales Nunes

Período matutino:
Sexta-feira: 08h30min às 10h
Professora: Ana Júlia Lobo Feijó

leitura
dinâmica

CULTURA

Prêmio Catarinense

O edital do Prêmio Catarinense de Cinema já está publicado e o período de inscrições segue até 8 de junho. Neste ano serão destinados R\$ 8,4 milhões aos vencedores. O valor representa o maior montante já pago entre todas as edições do edital, que foi implementado por lei estadual em 2002. Do total dos recursos, R\$ 3,5 milhões são do Governo do Estado e R\$ 4,9 milhões do Fundo Setorial do Audiovisual da Agência Nacional de Cinema (Ancine).

C I D A D E

Rotas dos caminhões de lixo

A Prefeitura de Florianópolis disponibilizou as rotas dos caminhões de lixo no site da Prefeitura de Florianópolis em GPS Comcap. Desta forma, os motoristas de veículos poderão desviar dessas ruas, fazendo um trajeto mais rápido e colaborando para a eficiência na coleta de lixo. As pessoas também conseguirão visualizar o momento em que o caminhão está passando pelas ruas em que moram. **Acompanhe:** <http://spii.pmf.sc.gov.br/maps/>.

Foto: Divulgação



TRÂNSITO

Semáforo inteligente

Já iniciou a instalação de 120 câmeras de videomonitoramento próximas aos semáforos em 30 dos cruzamentos mais movimentados do Centro pela Prefeitura de Florianópolis. Essa é a segunda fase para a implantação da tecnologia, que monitora o fluxo de veículos e determina o tempo de abertura e fechamento do trânsito. Os semáforos inteligentes serão instalados nas avenidas Beira-Mar Norte, Paulo Fontes e Rio Branco e Padre Roma.

FISCALIZAÇÃO

Procon apreende alimentos

O Procon Municipal concluiu no fim de abril a fiscalização dos supermercados da Capital. Foram visitados 21 supermercados e apreendidos 950kg de alimentos fora da validade ou com a temperatura em desacordo com as indicações do fabricante na embalagem.

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: Onda Azul/Divulgação



Terapia com surf

Digno de registro o fato de existir em Florianópolis um grupo de 20 voluntários, entre professores, psicólogos, fotógrafos e fisioterapeutas, integrantes do projeto Onda Azul, que a cada 15 dias leva 25 alunos com espectro autista, desde crianças de 2 anos até adultos com 30, para surfar na praia do Santinho. Detalhe: o projeto se mantém (sobrevive, é mais correto escrever) com a venda de camisetas e eventos sociais.

Público e privado

Longe de defender este ou aquele partido político, mas é lamentável a ideologização, por vários deles e ONGs engajadas, que mal disfarçam seus múltiplos interesses que não propriamente os coletivos e sim os seus, corporativos, contra o "Projeto Creche e Saúde Já", da Prefeitura de Florianópolis, que de certa forma terceiriza serviços municipais, como a gestão de postos de saúde e creches. Não admitem sequer a discussão do assunto!

Hipocrisia

Em SC foi preciso aprovar uma lei estadual para dar às mães o direito de amamentar em qualquer local público ou privado, sem qualquer impedimento. O Senado registra o trâmite de um projeto da senadora Vanessa Grazziotin (PCdoB-AM) com o mesmo objetivo. Que país é esse? No Carnaval, ao vivo e a cores, o que se vê é o maior festival do mundo de seios, bundas e algo mais à mostra!

Descoberta

A Casan "descobriu" um ovo de Colombo. Constatou que nas sobras de despoluição da avenida Beira-Mar Norte, que estão iniciando, a construção de emissários submarinos (que são dutos que levam esgotos tratados para dentro do mar, onde são levados pelas correntes), resolvem o problema. Emissários que poderiam ter sido feitos há décadas, mas que sempre causaram arrepios na estatal. Não precisa explicar os motivos.

Profissão dançar

Na renovação, há dias, pela Caixa Econômica Federal, do contrato de patrocínio que dá à Escola do Teatro Bolshoi no Brasil, tornou-se pública a interessante informação de que 72% dos alunos que nela se formam, em Joinville, vivem exclusivamente da dança, tanto no Brasil como no exterior.

Privilégio

Vai e vem e em qualquer reunião, em Florianópolis, com gente da saúde do interior, o protesto é muito repetido: a falta de equidade na distribuição dos recursos. Hoje 70% do orçamento é aplicado em Florianópolis.

Imagem deteriorada 1

Para reanimar o debate, flagrantemente enfraquecido e até desmoralizado, eis que nosso Legislativo estadual quer reagir, com um aumento de mais 15 sessões além das 43 já previstas até junho. As 15 extras acontecerão pelas manhãs. Os deputados têm que saber que o problema não é a quantidade de sessões, é sua qualidade.

Criptomoeda

O colunista Lauro Jardim, de "O Globo", contou que no balneário Jurerê Internacional, em Florianópolis, há uma mansão à venda, de 890 metros quadrados, de frente para o mar, com cinco suítes, oito banheiros, piscina, spa, lareira, salão de jogos e vários outros ambientes. O dono pede R\$ 13 milhões, mas não em reais e sim o equivalente em bitcoins. Já houve uma oferta.

Desperdício

Auditorias do Tribunal de Contas do Estado apontaram que não foram feitos estudos técnicos suficientes para instalação de radares e lombadas eletrônicas nos municípios de Concórdia, Joaçaba, Itajaí, São Miguel do Oeste, Ituporanga, Joinville e Jaraguá do Sul. Não se constatou estudo nenhum para medir sua eficácia, especialmente quanto ao número de acidentes 500 metros antes e depois do local onde foram instalados. Lógico, salvo raras exceções, o objetivo foi, é e será, em primeiro lugar, arrecadar dinheiro.

Imagem deteriorada 2

Deteriorada e motivo de pilhéria, como a que está envolvendo o deputado estadual João Amin, que teve que ir à tribuna explicar uma criativa colagem que resultou no falso projeto de lei 171, supostamente de sua autoria, que autoriza os deputados a tirarem 15 dias de folga para praticarem esportes dentro e fora do país. O artigo 3º diz que os que não têm condições de praticá-los, que fiquem em casa com as suas esposas ou então viagem com as suas amantes.

Extinção

A percepção que se tem, hoje, é que a maioria dos deputados estaduais defende a extinção de todas as agências de desenvolvimento regional (ADRs). A deputada Ana Paula Lima (PT) sentiu o momento e apresentou projeto com tal objetivo. Há deputado da situação disposto a votar a favor.

Injustiça tributária

Fala-se pouco da necessidade de uma reforma tributária que seja justa. Hoje não é, verdadeiramente. O cidadão catarinense precisa saber que tudo o que a União arrecada no Estado dos Impostos sobre Produtos Industrializados (IPI) e de Renda (IR) volta apenas 1% do tributo gerado, enquanto o Acre, Amapá e Bahia, por exemplo, tem 5%, 3,4% e 8%, respectivamente.

Entendido

Mesmo preso em Brasília, cumprindo pena de cinco anos e três meses por fraude em licitação, o deputado federal catarinense João Rodrigues (PSD-SC) integra a comissão especial do Congresso Nacional encarregada de promover a revisão do Código de Processo Penal, que vai avaliar temas delicados e polêmicos, como a prisão em segunda instância. Isso é que é ter conhecimento de causa.

À carga

Já se ouvem ruídos vindos do interior. O governador Pinho Moreira será instado a parar completamente as obras de restauração da ponte Hercílio Luz, em Florianópolis, que já levou mais de R\$ 500 milhões do contribuinte catarinense e vai levar mais ainda até a prometida e cada vez mais improvável data para entrega ao tráfego, no final deste ano.

Fila infinita

Antes de apresentar projeto de lei que obriga o SUS em SC a dar devido encaminhamento a qualquer demanda dos pacientes no prazo máximo de quatro meses, o deputado Serafim Venzon (PSDB) foi se informar e assombrou-se, apesar de ser médico: no Estado cerca de 500 mil pessoas aguardam na fila do SUS para algum procedimento.

Bajulação

Ano de eleição é assim, um festival de bajulação de políticos para políticos. Várias câmaras de vereadores de SC anunciam agendamento de sessões solenes, até as eleições, para entrega de títulos de cidadão honorário. O que chama a atenção é que inúmeros agraciados são pré-candidatos a eleição de outubro. Querem enganar quem?

Dois pesos, duas...

Foi com base no relatório do senador Dário Berger (PMDB-SC) que a Comissão de Educação, Cultura e Esporte aprovou projeto que altera o Estatuto do Torcedor e determina o uso de detectores de metal e a gravação contínua de imagens em eventos organizados em ginásios e estádios esportivos, como partidas e shows de música. Serão obrigatórios em arenas com mais de 10 mil lugares e ginásios com mais de 5 mil vagas. Enquanto isso em SC foi promulgada lei que libera a venda de cerveja em tais lugares.

Sem pose

Faça-se a devida e positiva observação acerca do comportamento dos tucanos em SC que acabam de lançar o senador Paulo Bauer como seu pré-candidato a governador: toda a militância apoiou. Bem ao contrário dos caciques tucanos nacionais e sua canibalesca convivência, desde sempre marcada pelas vaidades.

Lá e cá

Dez entre 10 petistas batem em Michel Temer, como se o PT não tivesse governado o país junto com o MDB do agora presidente. A mesma situação começa a se replicar em SC: emedebistas começam a bater no ex-governador Raimundo Colombo, atribuindo somente a ele a responsabilidade pela delicada situação financeira do Estado, como se o agora governador, Pinho Moreira, não pertencesse ao mesmo governo.

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



ARTE

Talento versátil

Com linguagem artística inspirada na Ilha da Magia, muralista e grafiteiro Thiago Valdí assina obras no mundo inteiro

Foto: Larissa Gaspar

Larissa Gaspar

A maioria dos meninos da sua idade eram incentivados a jogar bola. Ele não. Preferiu o skate. A maioria dos pais e filhos passava os fins de semana assistindo e comentando futebol. Ele não. Visitava galerias e museus ao lado do pai, apaixonado por arte e desenhista por hobby. A vivência entre a cultura e a rua foi e ainda é - base para que o artista plástico e designer Thiago Rogério de Castro Furtado, de 30 anos, encontrasse no muralismo e no *grafitti* sua verdadeira missão de vida. Mais conhecido como Thiago Valdí no universo do *street art*, seus desenhos de mulheres em tons azuis ganharam os muros de Florianópolis e do mundo.

Do caderno desenhado à customização dos skates de amigos, Thiago quis buscar formação para se tornar desenhista e ilustrador. Durante a graduação em Design, no entanto, acabou encontrando uma lata de spray. “Desde nascença tenho o ‘pezinho’ na arte e um contato forte com a rua. Fui criado na cultura urbana aqui de Florianópolis. Quando entrei na faculdade conheci uma galera que estava começando a fazer *grafitti*. Foi quando peguei o spray e comecei a me dedicar”, relembra o designer formado pela Unisul em 2014.

Junto ao grupo de grafiteiros, Thiago começou a colocar em paredes e spray o que rabiscava no caderno com lápis: passou de desenhista a artista urbano. Seu primeiro *grafitti* tomou forma no bairro Coqueiros e foi inspirado nas feições da namorada, com cabelos que imitavam o movimento das ondas do mar. “Mesmo que fosse principiante, eu já trabalhava com desenho. E na primeira vez, a galera que fazia *grafitti* me disse ‘Que legal Valdí, isso é super teu estilo’. Eu vi que aquela era minha identidade mesmo e segui nessa linha desde o início”, relembra.

A linha a que ele se refere é a de pintar “sereias azuis”, que remetem ao mar e ao céu - inspiração na Ilha da Magia - e à beleza feminina. “Foi bem natural, tanto que os trabalhos de 2006 e os de hoje têm uma relação bem nítida”, complementa. Thiago melhorou a técnica e a sua linguagem apenas evoluiu. Se antes desenhava diretamente nos muros, hoje o processo é mais contemporâneo e hiper-realista. Com a foto da pessoa, ele faz medições do rosto e transfere isso para a parede. “É sempre baseado numa foto. Eu preciso ter a referência para ficar idêntico à pessoa. É milimetricamente o rosto dela”, explica.

FRANKLIN CASCAES

Para Thiago, a formação em Design serviu para que aprendesse que a criatividade é um processo. “Descobri que além de bom desenhista, eu era muito criativo para qualquer coisa que eu fizesse. Aprendi a orga-



Cada mural de Valdí leva em média três horas para ser pintado. O *grafitti* Crown of flora foi selecionado uma das 10 melhores do mundo em 2017 pela publicação escocesa Street Art 360

nizar minhas ideias e hoje, sou um criativo bem organizado”. A formação acadêmica o ajudou a definir seu estilo de arte, adaptar-se com mais facilidade ao mercado e ganhar dinheiro com isso. “Eu também percebi e es-

“A vida é uma grande inspiração pra quem faz arte. Sou bem atento e aberto a tudo que acontece. Sons e sentimentos. Tenho influências dos impressionistas, pela coloração viva e dos grandes mestres das pinturas dos retratos, como eu sou um retratista”

NOVA GERAÇÃO DA CERÂMICA

Recentemente, o artista reinventou sua maneira de fazer arte: uniu o *grafitti* com a tradição da cerâmica, numa parceria com o Estúdio 1080, do ceramista Fabiano Adames, no bairro Santo Antonio de Lisboa. “Essa parceria está totalmente ligada ao que o Franklin defendia que é a nossa cultura local”, relata. A ideia é criar uma nova geração da cerâmica apostando na modernidade do conceito.

Thiago se apaixonou pela cerâmica quando começou seus estudos da cultura florianopolitana há 10 anos. Ele percebeu a possibilidade de ter uma peça de cerâmica bonita com sua arte e conversou com Fabiano Adames, que colocou o estúdio à disposição para a criação das peças. O resultado é uma visão diferente da cerâmica, que também mantém a identidade de suas obras.

Fabiano, ceramista que trabalha há 12 anos com produção de peças, conta que já conhecia os murais de Thiago e que seu estilo de pintura poderia ser reinterpretado para a cerâmica. “Eu apenas dou uma assessoria na parte das tintas, esmalte e da peça. O resto é ele quem faz”, conta o ceramista. “A primeira peça que eu fiz é minha preferida até hoje. Estava dentro de mim e só precisava do maestro para reger. O Fabiano perpetua o que eu faço”, elogia Thiago.

A perspectiva para a parceria entre Thiago Valdí e o Estúdio 1080 é a de que Florianópolis seja em breve reconhecida como o pólo da cerâmica contemporânea. “Somos pessoas da arte olhando para frente e talvez em alguns anos, as pessoas venham para cá pensando em conhecer a terra da cerâmica contemporânea”, reflete Thiago.

2018

Atualmente, o designer, grafiteiro e muralista - que também é sócio-proprietário de uma barbearia - quer focar na arte. “Eu me dediquei muitos anos à empresa. Agora quero ser artista, pois tudo que eu consegui até então foi me dedicando meio período, como um hobby que eu levava super a sério”, confessa.

O objetivo de Thiago Valdí é abrir sua própria galeria no Centro de Florianópolis, para que assim consiga desenvolver projetos maiores e novas parcerias. A inauguração do espaço está prevista para este ano e um dos espectadores cuja presença é quase garantida é a de seu pai. Curiosamente, este não desenha mais. Em suas palavras, o trabalho foi feito. “O discípulo superou o mestre”.

Quer saber o porquê do nome artístico “Valdí”? Então baixe um app QR Code e acesse o código ao lado para conferir!



DIA DAS MÃES

Do berço para o mundo

Mães da Grande Florianópolis relatam experiência em ter filhos morando “fora do ninho” e do outro lado do planeta

Larissa Gaspar

Milhares de quilômetros de distância. Entre nove e doze horas de viagem. Algumas noites mal dormidas. Tudo isso podem separá-las de suas ‘pessoas preferidas’. No entanto, a certeza de que cumpriram sua missão é confirmada ao ver os filhos - mesmo que de longe e às vezes por uma tela de celular - autônomos, independentes e responsáveis. Agora eles são do mundo. Porém, nunca deixarão de ser o mundo de suas mães.

“A gente cria, instrui e dá uma bagagem para que eles possam alçar seus próprios voos e sair debaixo da nossa asa”, resume Alesandra Abreu, 44 anos, mãe de três meninas e designer de interiores. Acostumada ao ninho cheio, ela assistiu às filhas alçarem voo e deixarem o conforto do lar. A mais velha, Nicolle, de 23 anos, vive em Porto (Portugal) desde agosto de 2017. No início deste ano, as outras duas Monique, de 19 anos, e Millene, de 17 anos, mudaram-se para um apartamento perto da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), onde estudam Odontologia e Engenharia de Materiais, respectivamente.

“Eu sinto falta da nossa rotina em família mesmo”, confessa Alesandra. Um dos sentimentos mais difíceis de lidar após a saída das filhas foi a ausência do que ela descreve como uma “dependência sadia”: conselhos sobre roupas, opinião sobre conflitos e as ajudas com a rotina. Essa também é a principal saudade de Nicolle, que ficará dois anos em Portugal, para desenvolver sua dissertação de mestrado em Educação Física.

Talvez por ser a mais velha, ela e a mãe sempre foram parcerias. Quando Alesandra começou a trabalhar fora, foi ela quem acabou assumindo parte das tarefas de casa e o cuidado das irmãs. “Eu vi nela muita responsabilidade e dedicação. Desde cedo, ela dizia que ia correr atrás dos sonhos, que queria conhecer muita coisa. Então eu sabia que uma hora a Nicolle teria vontade



“Quando me dei conta de que ela ia mesmo, confesso que fiquei sem ar, sem respirar fundo, porque doía”

de partir para o novo”, confessa a mãe.

E, depois de meses de preparação chegava o momento da partida para o novo e a consequente separação. Apesar dos mais de sete mil quilômetros que a distanciam Nicolle e Alesandra se falam semanalmente pelo aplicativo de mensagens Whatsapp e por conversa de vídeo. “Às vezes ela tá cozinhando, tomando café e eu também. Parece que a gente está no mesmo ambiente, pois estamos vendo o rostinho, sentindo o tom da voz, e isso é gostoso”, conta Alesandra. “Tem dia que bate mais a saudade e a gente se fala por horas. Nós conversamos de uma forma mais intensa, só que não com tanta frequência”, complementa Nicolle.

Alesandra destaca que a independência e responsabilidade das filhas é fruto da forma que foram educadas: para serem pessoas de atitude, que decidem e colhem as consequências de suas ações. “Como mães, nós damos a base para que os filhos possam tomar as decisões da melhor forma possível. Então, eu fico feliz pois minhas filhas têm personalidade e vontade de voar”, celebra a mãe cujas filhas estão voando sozinhas.

FORA DO NINHO

Márcia Luz, servidora pública de 51 anos, também teve que conviver com o ‘ni-

“Depois de sete anos de insônia, estou voltando a relaxar. Entendi e aceitei que os filhos são a maior missão que temos na vida e nada é, nem será, mais importante do que eles”



que ficou sem o filho por longos períodos em outras duas oportunidades: durante a pós-graduação de Eduardo em Lisboa e um curso para jovens advogados também na Inglaterra.

“A premissa básica foi entender que todo o afastamento constituiria um processo de aprendizado para a vida dele. Esse é o ponto fundamental. E, do meu lado também assimilar isso, e fazer disso um prazer”, explica Márcia. Mais do que um bom filho, ela garante que Eduardo é uma pessoa do mundo. “Ele é um filho do bem, uma pessoa querida. Então, o sentimento é de um dever cumprido, meu filho está bem encaminhado”, comemora.

UM FILHO EM CADA CANTO

Sissi Diva Lanner, médica homeopata de 55 anos, está aprendendo aos poucos a lidar com os três filhos vivendo distantes dela. A mais velha, Julie, 27 anos, trabalha numa empresa de Fast Fashion e mora na Basileia (Suíça), há quatro anos. O do meio, Bernard, 25 anos, vai em breve fazer mestrado em Empreendedorismo e Negócios, na Universidade de Gotenbourg (Suécia) e a caçula, Nathalie, 20 anos, está cursando o segundo ano de Medicina, em Caxias do Sul.

Ela lembra que a partida da primeira filha para outro país deixou um vazio enorme no lar. Julie foi para São Paulo em 2011, complementar sua formação em Moda e em setembro de 2013 partiu para Paris, onde fez um MBA. “Por um lado, estava orgulhosa por ela estar crescendo e se capacitando profissionalmente. Por outro, questionava como ela ficaria longe e sozinha, e como eu ficaria. sem ela”.

No mesmo período, Bernard conseguiu uma bolsa de estudos para estudar energias renováveis por um ano na Holanda. “Aumentou ainda mais aquele buraco deixado pela Julie. Pobre Nathalie que ficou sozinha conosco, nos aguentando, e estudando para o vestibular. Mas durou pouco, logo conseguiu sua vaga em Medicina e mudou-se para Cx do Sul”, brinca Sissi.

Novamente, ela se dividia entre felicidade pela conquista da filha e a tristeza pela separação. Para Sissi, viver sem o contato físico é um processo. Primeiro, ela precisa se certificar de que eles estão felizes com suas escolhas para então poder desviar o foco para si mesma - quer voltar a se dedicar à carreira - e ao marido. Mas, quando o vazio começa a doer demais, não tem outro jeito: faz as malas, investe um dinheiro em passagens e vai ao encontro deles, onde estiverem. “Eles já não são mais ‘nossos filhos’, não aqueles que conhecíamos. São cidadãos do mundo”, confessa.



“Me dava alegria e conforto saber que ele estava crescendo. Essas situações não me deixaram nenhum vazio, ao contrário, me deixavam muito orgulhosa”

nho vazio’. Seu filho começou a viajar cedo, aos 11 anos. “Desde a infância, eu e meu esposo incentivamos o Eduardo para isso. Seja a partir dos campeonatos de tênis até os intercâmbios no exterior. Com esses episódios, nos acostumamos com sua ausência de forma gradativa. No início, aos finais de semana e depois meses a fio”, relembra.

O filho, atualmente com 26 anos e trabalhando com advocacia, deixou a casa dos pais aos 14 anos, para se dedicar à vida de atleta, em Balneário Camboriú. Os pais monitoravam as notas do colégio e, aos fins de semana, o visitavam para ajudar com as tarefas domésticas: lavar a roupa, ir ao supermercado e preparar refeições para facilitar a rotina. Após um período, Eduardo deixou o tênis para se preparar para o vestibular de Direito e foi morar sozinho num apartamento no Centro de Florianópolis.

No entanto, já nas primeiras fases do curso de Direito, Márcia teve que aceitar uma nova ausência do filho. Eduardo teve a oportunidade de fazer um intercâmbio de oito meses para a Inglaterra. “Lá, ele começou a conciliar estudos e trabalho e a se manter sozinho”, orgulha-se a mãe,



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Darline Santos

Passaporte no bolso

O economista Ricardo Salles Ferreira está sendo apontado como campeão quando o assunto é viajar a turismo mundo afora. Nos últimos tempos tem sido difícil encontrá-lo na cidade! O roteiro mais recente percorreu diversas cidades norte-americanas na companhia do amigo Sidney Carlin Júnior. Além de visitar pontos turísticos obrigatórios, adora fazer experiências gastronômicas.

Nome sonhado

Com a nova lei em vigor, a atriz trans mais conhecida de Florianópolis, Selma Bastos Light, está confiante que, após anos de espera, finalmente conseguirá se registrar como o nome feminino, deixando para trás o constrangedor "Aurélio Bastos" da certidão original de nascimento. Não operada, ela conta que, por causa da confusão com o nome, já enfrentou problemas até na hora em que precisou se internar no hospital.

Grãos coloridos

Argentina radicada na Ilha, a artista plástica Patricia Di Loreto acaba de abrir um café + galeria no Centro. Cenógrafa de grandes óperas no Teatro Colón em Buenos Aires, ela se consolidou no Brasil graças, entre outros, ao apoio e estímulo do curador de arte Zezeca Pereira, que classifica o novo café como "lindo e elegante".

Pensando se resolve

Alterações simples e baratas melhoraram a fluidez do trânsito em dois pontos da cidade. Os novos acessos aos hospitais de Caridade e Baía Sul amenizaram bastante o problema, um tormento histórico para pacientes e profissionais que trabalham nos dois estabelecimentos. Já a Rua Victor Konder viu seus congestionamentos diários diminuírem drasticamente com a mudança de posição do ponto de táxi do Largo Benjamin Constant.

Vela que não apaga

Figura conhecida da Ilha, sempre cercada de bons amigos, desabafa: está cansada do repetitivo coro de "parabéns pra você!" no WhatsApp. Reclama que só no grupo do trabalho tem quase 100 colegas, o que dá uma média de um aniversário a cada 3,6 dias. Somando com vários outros grupos dos quais participa, acaba passando parte do seu tempo livre no aplicativo lendo "felicidades!", "muitos anos de vida!" e por aí vai.



Noivos do mês: Bruna Nunes e Rodrigo Daux, casaram-se num belo espaço todo decorado com rosas brancas. Após a cerimônia conduzida pelo juiz de paz, houve um almoço restrito aos pais e irmãos

Pronta para zarpar

Fátima Povoas, que vendeu o Coisas de Maria João, abre nova casa dia 18. A Cantina da Maruja vai funcionar no Centro Cultural Nau Catarineta, anexo à Casa Açoriana, em Santo Antônio de Lisboa. No comando da cozinha, Ana Paula. E, como o nome sugere, os clientes serão atendidos por garçonetes caracterizadas de marujas.

As regras do jogo

A advogada Beatriz Leal Nascimento, da Ghanem Leal Advocacia, está embarcando para Nova York para frequentar um curso incomum no mundo jurídico. Fará uma especialização de duas semanas em Fashion Law, o "Direito da Moda", ministrada pela americana Susan Scafidi, primeira professora a oferecer um curso formal no ramo.

Relíquia na garagem

Um Fusca azul, 1975, é o xodó do diretor-geral da Floram, Marquinhos Silva. O carro foi comprado de um amigo e aos poucos foi sendo reformado, incluindo pintura, motor, suspensão e forração. O resultado foi admirado pelas centenas de participantes do 3º Freewheel Old Cars, dia 6, em Biguaçu.

De olho nas urnas

Aposentado há seis meses do TCE, o qual chegou a presidir, Júlio Garcia está circulando com desenvoltura em busca de apoios para voltar a ter mandato eleitoral, novamente como deputado estadual. Uma das suas principais bandeiras é o trabalho que desenvolve junto às APAEs.

Agora é pra valer

Gerson Basso acaba de ser efetivado na presidência da Junta Comercial do Estado de SC. Já havia exercido o cargo interinamente duas vezes.

A organizadora Sandra Ferreira de Mello com Lúcia De Vincenzi e Elisabete Kindermann Silveira, duas das madrinhas do Passarela Solidária, desfile de alta costura em prol da Casa de Apoio Vovó Gertrudes que acontece em julho, com cerimonial de Cassia Silva



COMUNIQUE-SE

Marcas que apaixonam

O maior desafio do Marketing das grandes marcas e empresas não é mais só o de conquistar e fidelizar clientes. Agora a meta é criar os “advogados de marca”, novo personagem que surge com força total depois da febre digital dos “influencers”

Karin Verzbickas

Talvez você nem se dê conta, mas cada vez que optamos por um produto na prateleira do supermercado, ou escolhemos um serviço de telefonia ou de TV por assinatura, ou simplesmente quando sonhamos em ter um carro de determinada montadora, há um trabalho colossal de marketing atuando por trás. Um exercício exaustivo e permanente de inovação e inteligência das empresas e agências de publicidade e de *branding* é realizado, capaz de introjetar no inconsciente humano o desejo de consumo por determinada marca. Planejamentos, metodologias e ações que requerem vultuosos investimentos e muito mais transpiração que inspiração.

Foi-se o tempo que uma marca para ser altamente desejada pelo seu público alvo pedia “apenas” uma campanha publicitária genial, veiculada ostensivamente na faixa nobre. Hoje, para apaixonar, elas precisam mostrar e comprovar de fato sua eficiência como serviço ou produto. Precisam criar experiências emocionais junto aos seus *prospects*. Mostrar-se essencialmente necessárias. Mais do que isso, é hoje inconcebível não ter seu posicionamento atrelado a boas práticas de responsabilidade social.

E não é fácil – quem empreende no Brasil sabe - que as empresas sejam politicamente corretas, economicamente justas e ambientalmente sustentáveis em 100% do tempo. Uma derrapada e lá se vão décadas investidas em sua reputação. Tudo isso sem contar que as marcas também precisaram se reinventar junto aos seus públicos e vencer as incertezas da era digital que há uma década vem transformando drasticamente o jeito de se fazer *branding* e publicidade em todo o mundo.

E é nessa inovação constante de ferramentas e novas tecnologias que surge um novo personagem para atuar junto ao Marketing. É o chamado “advogado de marca”. E antes que você pense que se trata dos



manjados “influencers” ou “influenciadores digitais”, é bem mais que isso. Enquanto um influenciador digital utiliza sua base de seguidores para divulgar uma experiência com determinada marca e assim convencer parte da sua trupe que “aquilo é bem legalzinho”, o advogado de marca é um fiel defensor, não remunerado, apaixonado, com argumentos consistentes e que atua no longo prazo, capaz de ir até as últimas consequências para defender aquilo em que acredita. Ele se apropria da marca, a ponto de ter seu discurso confundido com o do próprio dono. Na prática, é o que os americanos chamam de “brand lover”.

A pergunta que não quer calar é: como

formar *brand lovers* em profusão num cenário onde conceitos e experiências parecem cada vez mais niveladas e pasteurizadas? Como despertar o amor entre tantas marcas igualmente excitantes e politicamente corretas? Por que seríamos nós consumidores uma espécie de amantes fiéis se podemos viver arrebatadoras paixões paralelas e sem compromisso? E a resposta, ao que parece, repousa nesse momento na produção de conteúdo relevante visando à construção de relacionamentos profundos.

Ou seja, só a informação de credibilidade, conectada com as necessidades e desejos das pessoas e no momento certo, é capaz de seduzir um consumidor qualificado e que reúna as condições necessárias para se transformar num advogado de marca. Prova disso é uma *startup* mineira que criou a *WorldSense*, ferramenta que coloca hyperlinks no texto de grandes reportagens, complementando a informação em forma de publicidade. Você já deve ter

lido matérias em sites de grandes veículos de comunicação como Revista Exame, por exemplo, que em vez de ter aqueles anúncios chatos, em forma de banner ou popup, obstruindo a leitura, ele te oferece su-

gestões de leituras paralelas no Hyperlink introduzido ao longo do texto.

Essa ferramenta não interrompe o usuário e se torna mais simpática e menos invasiva. É também mais atraente porque ela oferece publicidade em forma de texto informativo, mas sem enganar o leitor. Um exemplo? Você está vendo uma matéria sobre turismo na Croácia e aparece um link para “saiba quem foi no Festival de Jazz do ano passado”, quando você acessa vem o texto contando a experiência das pessoas, mas também o nome da agência de turismo que as levou, como promoveu a experiência, quanto custou... e em poucos minutos é você quem estará pedindo um orçamento para essa agência e desejando mais do que tudo conhecer a Croácia...

Outra ferramenta que mostra o quanto o conteúdo relevante é uma arma poderosa para conquistar clientes e criar *brand lovers* é o chamado “branded content”, muito utilizado pelos jornais impressos. São páginas inteiras ou boxes dentro de páginas editoriais como se fossem matérias jornalísticas, quando na verdade é um informativo publicitário. Alvo de muitas discussões e polêmicas entre publicitários, anunciantes, donos de veículos e jornalistas a respeito da ética e compromisso com o leitor, a verdade é que a ferramenta “pegou” e está gerando resultados. Justamente porque mais do que vender um produto de prateleira, a marca oferece conteúdo relevante e no *timing* certo para seu *prospect*. Quem diria... conteúdo jornalístico salvando a publicidade!



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.

PRIORIZAR A SEGURANÇA PRODUZ BONS RESULTADOS.

OS RESULTADOS NA SEGURANÇA PÚBLICA SÓ FORAM POSSÍVEIS COM AÇÕES DE INTELIGÊNCIA E A ATUAÇÃO COORDENADA DAS POLÍCIAS, COMO AS OPERAÇÕES FERROLHO E NORTE SEGURO, AS MAIORES JÁ REALIZADAS NO ESTADO.

75% DAS CIDADES SEM HOMICÍDIOS | MAIS AÇÕES DE INTELIGÊNCIA

28% MENOS LATROCÍNIOS | 18% MENOS HOMICÍDIOS

31% MENOS ASSALTOS | 19% MENOS FURTOS

SE PRECISAR, CONTE COM A GENTE.
190 POLÍCIA MILITAR
181 DISQUE DENÚNCIA
193 CORPO DE BOMBEIROS

GOVERNO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Segurança Pública

guia Gastronômico

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

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

Foto: Fernanda Amaral

CHEF (E EMPRESÁRIA) DE SUCESSO

No comando do Quatro Estações, Sandra Stuart conquista o paladar de centenas de clientes e surpreende com menus temáticos

Restaurante conta com duas filiais, no bairro Santa Mônica e na SC-401

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



Cabeça de cozinheiro

Depois de muito pensar (sim, cozinheiros pensam... e muito, e se não pensam, deveriam) tomei consciência que passamos a vida decorando conhecimentos para, assim, sermos reconhecidamente cultos e participantes de uma elite social e/ou profissional! Será?

Sou um cozinheiro e, enquanto cozinheiro, sei o que é panela, concha, cebola picada, tomate em cubinhos, legumes em tirinhas, alho amassado e assim por diante. Sei também fritar, refogar, assar e até cozinhar no vapor. E tudo isso em português! Para cozinhar e ser cozinheiro, nunca busquei decorar nada, nenhuma fórmula da física quântica, nem o peso do carbono na composição de algum gás, e muito menos como é chamado um braseiro na Coreia do

Norte.

Útil saber o ponto de fusão da água pura, com sal ou com açúcar. Útil saber também as formas e tempo de cocção de vários produtos. Imprescindível compreender reações químicas. Mas, como cozinheiro e glutton dedicado (glutton: voraz, aquele que come com avidez) aprendi a arte das panelas na prática, e aos poucos passei a cozinheiro oficial de um bistrô, que ao lado da minha Fafá, comando há mais de vinte anos.

E sem decorar nada, sem precisar consultar um dicionário de francês para picar uma cebola, fui arremessado a chefe de cozinha por uma catapulta gastronômica. Mesmo não tendo o conhecimento de 'chefs' formados em milhares de cursos de gastronomia do Oiapoque ao Chuí, passando até por aqui, me promoveram a chef. E que



peso ser chef...

O meu picadinho de tomate sem semente nem pele passou a ser concassé. Que raios de concassé é esse? Porque meu tomate picado não pode ser somente um tomate picado? Talvez pelo peso de ser chef!

Legumes à Julienne! Quem é essa Julienne que fez os legumes em tirinhas finas e com cinco centímetros de comprimento ser batizado assim para toda a eternidade gastronômica? E os meus legumes em tirinhas? Já tive uma assistente Juliana que fazia tirinhas tão bem quanto a tal Julienne, e nem por isso entrou para a Larrouse da Gastronomia!

Se essas tiras de legumes forem cortadas novamente formando cubinhos: muito

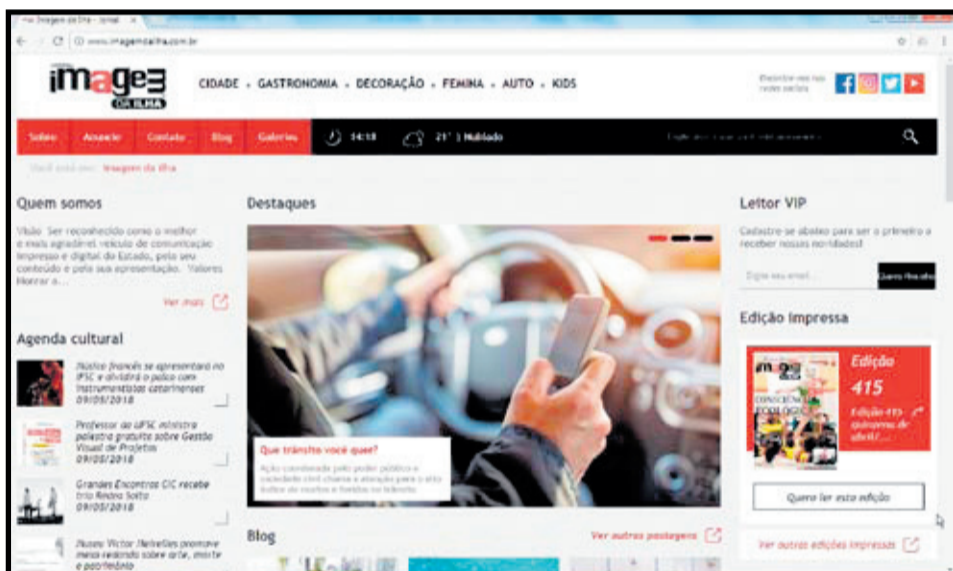
prazer, agora é chamado de mirepoix ... ou brunoise! E se ao invés de legumes usarmos folhas de verduras e ervas para cortar em tiras, Julienne vai para o espaço e o resultado do picadinho é a chiffonnade.

Da mistura de basílico, flores de lavanda, erva-doce, segurelha e tomilho, mesmo que colhidas no quintal, as ervas são e sempre

serão de Provence. E se ao invés dessas ervas pegarmos salsa, cerifólio, cebolinha e estragão, mesmo que cortadas grosseiramente, serão as finas, fines herbes.

E o que dizer do nosso refogado do dia a dia que na tradicional Itália é o ragu e na elegante França é o ragoût? Não que não lance mão destas expressões em meu dia-a-dia da cozinha e até na descrição dos pratos de cardápios que crio. Os uso talvez para parecer mais chef?...

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



VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

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



O que não fazer em degustações?

Você já deve ter participado ou pelo menos sido convidado para um evento de degustação de vinhos, seja ele um workshop, feira ou uma apresentação de novos rótulos de uma loja ou importadora. Essa época do ano é perfeita para participar desses eventos, pois são os meses em que mais vemos apresentações de grandes importadoras e jantares harmonizados.

Esses eventos são grandes chances de todos os profissionais da área e os consumidores finais terem a chance de ficar frente a frente com os enólogos e produtores, de sommeliers com informações relevantes e, o melhor: de inúmeros vinhos novos, sejam lançamentos ou rótulos que nunca

provaram. Uma excelente oportunidade de provar diversos rótulos que talvez você não compraria, ou por gosto pessoal ou pelo preço.

Mas, você sabe o que fazer e o que não fazer nessas ocasiões? Como participo de muitas degustações, percebo muitas dúvidas e até mesmo despreparo de quem está lá como convidado. Para ajudar e evitar fatos desagradáveis vou falar um pouco do que fazer e como se portar durante essas degustações.

1) Independente do evento, em primeiro lugar: **Não use perfumes marcantes!** As pessoas estão lá com o objetivo de sentir os aromas e sabores dos vinhos em questão, não da sua nova colônia. É uma



a atenção dos produtores, utilize esse tempo com sabedoria.

4) Beber ou cuspir? Grande dúvida e uma questão importantíssima. **Seja responsável**, se você está num painel com dezenas e até centenas de rótulos é impossível beber todos os vinhos, mas claro que com cuidado você pode beber os que

enorme falta de respeito com todos os presentes e os profissionais ali trabalhando.

2) Tão importante quanto, se não for um jantar/almoço harmonizado e sim uma feira ou wine show, **não chegue de barriga completamente vazia.**

3) **Respeite os espaços, a ordem de chegada das pessoas ao balcão ou stand e o tempo de cada produtor.** Faça perguntas pertinentes, deguste e converse sobre o vinho, emita opinião própria, mas evite puxar assuntos longos, contar de suas viagens, "dar uma de sabichão", abrir aplicativos para ver pontuações e tratar de assuntos irrelevantes pro momento. O tempo é curto para que centenas de pessoas possam trocar ideias e provar os vinhos com

achar interessantes ou os mais especiais pra você. Mas, lembre-se que a coisa mais feia e desagradável em um evento são os bêbados incomodando, sendo impertinentes, falando alto e desrespeitando os outros a sua volta.

5) **Fique atento às doses de degustação.** Em eventos desse tipo as doses são menores do que estamos acostumados, você está lá para provar! É deselegante você pedir para encher a taça e só peça para repetir se tem genuíno interesse naquele vinho...

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



BEBIDAS

Começando a degustação

Confira três dicas de um sommelier para quem deseja saborear vinhos

Da redação

O vinho é uma das bebidas mais antigas e populares do mundo, no entanto, algumas pessoas ainda não possuem o hábito de ingerir a bebida – seja pela aura de elitismo que se criou em torno dos vinhos ou por pensar ser necessário se tornar um especialista primeiro.

Sommelier de uma das maiores importadoras do Brasil, a Decanter, Sidney Lucas ressalta que não é necessário ser um especialista em degustação para apreciar um bom vinho. É preciso estar disposto a conhecer novas sensações, desfrutando o que a bebida tem de melhor: o sabor.

Para conhecer e dar os primeiros passos no mundo do vinho, veja as principais dicas do sommelier:

1. Comece a beber sem preconceitos: experiente o branco, o tinto, o rosé,

vá do suave ao seco. Desta forma, começará a identificar qual é o estilo de vinho que mais lhe agrada. E acredite, tem para todos os gostos.

2. Pesquise: ao gostar de algum vinho que tenha experimentado, busque algumas informações a respeito da região, da uva utilizada e sobre o produtor. Assim, você terá muito conhecimento a médio prazo.

3. Degustação: a degustação envolve o sentido visual, o olfativo e o gustativo. Observe a intensidade da cor, sinta o aroma da bebida, e por último, beba e deixe o líquido passar por toda boca, para que consiga sentir todos os sabores. “Não é preciso de muita coisa para começar a apreciar o que o vinho tem de melhor, basta ter uma boa companhia e um vinho que agrade o seu paladar”, finaliza Sidney.

Não é preciso de muita coisa para começar a apreciar o que o vinho tem de melhor



INGREDIENTE

Uma pitada de pimenta

Além de excelente tempero, ela é ideal para prevenir doenças

Da redação

Quando se pensa em culinária mexicana, logo vem à mente comidas picantes, principalmente pelo uso do chili, tipo mais comum de pimenta no México. Porém, além do uso da iguaria como tempero – que possui diferentes texturas e sabores, a pimenta possui muitos benefícios. Confira:

conta com texturas e sabores exóticos.

1 – Valor nutricional

É um condimento de baixa caloria (cerca de 40 a cada 100 g) e rica em vitaminas A e C. Por conter capsaicina, a taxa de digestão aumenta quando consumida, o que auxilia na redução de gorduras e na perda de peso.

2 – Antioxidante

As pimentas que possuem o composto capsaicina, como a Jalapeño, previnem o envelhecimento precoce, doenças cardíacas e crônicas, como diabetes. Os flavonoides presentes em alguns tipos ajudam na neutralização de radicais livres, que podem causar muitas formas de câncer, Mal de Alzheimer e Parkinson.

3 – Controle do colesterol

O consumo regular da pimenta con-

tribui na manutenção dos níveis de LDL Colesterol, chamado popularmente de “colesterol ruim”, que em grandes quantidades podem provocar doenças cardíacas. Os triglicérides, uma das muitas formas de gordura, também podem ser controlados com o alimento.

4 – Humor

Quem consome pimenta tem chances de ser mais feliz! Ela promove sensação de bem estar ao liberar noradrenalina e adrenalina, que além de tudo são capazes de diminuir o apetite. Esse efeito antidepressivo se dá pelo poder que esses compostos têm de deixar a pessoa mais alerta.

5 – Efeito analgésico

A capsaicina é capaz de aliviar dores de cabeça e sintomas da rinite alérgica, pois faz com que os pulmões trabalhem melhor e controla a quantidade de glicose no sangue.

6 – Imunidade

A vitamina A ajuda na prevenção de infecções, cuida do trato urinário, torna o sistema digestivo mais funcional e estimula a secreção de muco.

7 – Beleza capilar

A capsaicina junto com a isoflavona, encontrada em alguns tipos de pimenta, fazem com que os fios cresçam mais rápido e mais saudáveis.

PARA QUEM FAZ QUESTÃO DE CUIDAR DO ESTILO SEM DESCUIDAR DO BOLSO

COMBO CASUAL

PAGUE SÓ **R\$ 10,00*** CADA TOTAL: R\$ 100,00

PACOTE 10 PEÇAS

RELACÃO DE PEÇAS PARTICIPANTES:
CAMISA • POLO • CALÇAS E CALÇA JEANS • CAMISETA SIMPLES

*Promoção para pagamento antecipado. Validade do crédito: 60 dias corridos. Caso exceda a quantidade contratada, deverá ser pago o valor por peça excedente. Não cumulativa com outras promoções. Válida apenas para a loja em que for contratada, para a relação de peças participantes.

Florianópolis Santa Mônica
Avenida Madre Benvenuta, 895
Delivery: 3334 0415
Florianópolis Business Decor
Rod. SC-401, 5.025, loja 14
Tel.: 3234 0515

Limpeza a água | Limpeza a seco | Impermeabilizar | Appiel - revitalizar | Amidonage - engomar

5asec
TEXTILE EXPERT

LIBERTE-SE
TRAGA SUAS ROUPAS PARA A 5ª SEC

A LAVANDERIA INTELIGENTE

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



O encanto e o charme dos chás da tarde

Aprenda a preparar um delicioso encontro para celebrar o Dia das Mães

Então, consegui aproveitar as dicas para fazer um delicioso e especial café da manhã? Fiquei muito feliz porque várias pessoas fizeram contato comigo e outras mandaram mensagens curtindo bastante a coluna do mês passado e a ideia de falar sobre encontros temáticos.

Este mês dando seqüência a nossas colunas temáticas e aproveitando que é maio e maio é mês das mães vou dar dicas sobre os charmosos “Chás da Tarde”. Quando a gente pensa em chá da tarde nossa memória nos leva a imagens de bolos fofinhos e saborosos, biscoitos doces e macios e bules perfumados pelo aroma dos chás de frutas e ervas. E é claro, tudo isto em uma mesa carinhosamente preparada com louças, toalhas e guardanapos impecavelmente passados, daqueles encontros na casa de nossas tias ou avós.

Hummmm, só de imaginar me bate uma saudade enorme daqueles tempos.... Que tal então aproveitar o Dia das Mães e preparar para ela, sua rainha, um chá da tarde bem especial, com sabor dos tempos antigos?

Vamos começar pelo cardápio. O chá não pode faltar! Prefira comprar à granel. São mais saborosos e você encontra deliciosos sabores e aromas em lojas especializadas em chás ou de produtos naturais. É legal também ter suco de frutas e água aromatizada para quem prefira algo mais refrescante. Ah! Pode ser também chá gelado, o de Hibiscus fica uma delícia geladinho!

Não esqueça de colocar na mesa açúcar e adoçante. Eu acho que chá deve ser tomado puro para sentir a intensidade do sabor, mas há quem goste de adoçar! Um bolo de milho com erva doce e bolo de chocolate, são bem curingas para estas ocasiões e lembram dos lanches da vovó. Alguns biscoitinhos ou mini folhados, aqueles com doce de leite e goiabada são tudo de bom. E pequenas trufas de chocolate e macarrons coloridos para dar um toque mais requintado ao cardápio.

Servir também pequenos sanduíches com queijo, presunto e pepino é uma ótima dica para os chás da tarde e são fáceis de fazer. Você pode usar o pão de forma ou mini *croissant* para dar um charme especial.

CHEGOU A HORA DA DECORAÇÃO DA MESA

Minha dica é: abra seus armários e separe suas xícaras, copos, bules, jarras para água e suco, pratos para bolo, pratos de sobremesa, talheres, toalha e guardanapos. Não precisa ser tudo igual. Você pode misturar cores e até mesmo estilos. Nestas horas é preciso ser criativa aproveitando ao máximo o que temos guardado e muitas vezes nem lembramos mais que estavam ali.

Aquele jogo de xícaras que ganhou de sua avó, a toalha que você trouxe de uma viagem e nunca achou uma oportunidade para usar, agora é a hora! Ah! Se você tiver guardanapos de tecido não hesite em usá-los, darão um toque mais requintado à mesa. Mas hoje já temos guardanapos de papel com estampas lindas que podem combinar perfeitamente com sua decoração e deixar sua mesa super charmosa também.

O ideal é você fazer isto uns dias antes para não ter correria no Dia das Mães. Deixe tudo limpo e organizado para no

dia só arrumar e decorar a mesa. Primeiro coloque aquela bela toalha e depois comece a brincar com as louças. Lembre de deixar espaço para as gostosuras.

Se a sua mesa for pequena, você pode usar um aparador ou mesa de apoio próxima à mesa principal para colocar os quitutes ou os bules e jarras. Ah! não esqueça das flores.

Uma mesa de chá da tarde merece pequenos arranjos bem mimosos para fazer todo o clima na mesa. É bem provável que você não tenha pequenos vasos. Então aproveite e use seus copos ou taças para arrumar as flores. Outra dica são pequenas garrafinhas de suco ou de leite de coco que ficam lindas com flores.

Bem acho que com estas dicas você vai conseguir fazer um chá da tarde inesquecível para sua mãe! E como é para comemorar, que tal uma taça de espumante para fazer um brinde no final? Desejo um ótimo dia das Mães para todas as queridas mães e um ótimo mês a todos.

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!

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!



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



Antonio's Restaurante

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

PIZZA METRO É NA MILANO

Experimente o verdadeiro sabor da Itália aqui em Floripa. A **Pizzeria Milano** oferece em seu cardápio a “sensazionale” Pizza Metro. Preparado com receita artesanal exclusiva e ingredientes selecionados e fresquinhos, o prato acomoda até três sabores. **Durante este mês, em valor promocional, por apenas R\$ 150.** Convide sua família e venha visitar a Milano, com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte e pratos exclusivos cuidadosamente selecionados por sua proprietária, a mestra pizzaiola Grace Fraschini.



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



Pizzeria Milano

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

PERFIL

A vida é uma escola

Sandra Stuart conta a história de aprendizado e paixão pela gastronomia que a levou a ser uma empresária e chef de sucesso

Foto: Fernanda Amaral

Fernanda Amaral

Sandra Stuart, 53 anos, é proprietária e chefe de cozinha do Quatro Estações Restaurante, que conta com duas filiais – uma no bairro Santa Mônica, e outra anexo à Primavera Garden Center, na SC-401. O estabelecimento foi eleito o Melhor Restaurante a Quilo de Santa Catarina, no concurso “O Quilo é Nosso”, da Abrasel.

Ao chegar o momento de escolher uma profissão, Sandra relembra que em 1982, a profissão de chef de cozinha não era valorizada no Brasil e para seguir a carreira, ela teria que estudar em outro país, o que não era possível. Apesar de amar cozinhar durante toda a sua vida, ela se formou e trabalhou como assistente social. Mas após alguns anos ficou desempregada, e começou a cozinhar para conhecidos, que lhe chamavam para cozinhar em festas particulares, e esses foram lhe indicando a outras pessoas, até que um dia foi chamada para estagiar no Restaurante Central da Rua Esteves Júnior, no Centro de Florianópolis. Sua mãe, Giovanita, já trabalhava lá.

Após alguns meses, foi inaugurada outra filial do Restaurante Central, na Bocaiúva, e ela foi convidada para ser a chef de cozinha. Ficou dois anos. Sandra ressalta o grande crescimento que teve durante este período. “Foi uma carreira curta, mas muito enriquecedora, aprendi muito. Minha base foi lá. O pessoal era muito exigente e isso me tornou uma pessoa exigente no que eu queria. Aí surgiu o convite para ir abrir o Quatro Estações no Espaço Primavera [empreendimento na SC-401], e eu fui. Estou lá há 10 anos. Esses foram anos de MUITO trabalho, de trabalho físico mesmo, além de intelectual, de criar todo o cardápio, de administrar toda uma empresa, mas sempre muito envolvida na produção”, conta.

AMOR HEREDITÁRIO

Após a aposentadoria, Giovanita, mãe de Sandra, resolveu juntar-se à filha na filial do Quatro Estações, na SC-401. “Ela foi minha inspiração. Ela é uma mulher de fibra, guerreira, então ela está comigo até hoje, com 76 anos, todos os dias trabalhando”, diz com orgulho Sandra. Agora, são três gerações no restaurante. Depois da mãe, foi a vez do pai, de 80 anos chegar à equipe – trabalhando como caixa no restaurante, e em seguida dois de seus três filhos, Ricardo e Guilherme, que cuidam dos eventos e da parte administrativa respectivamente.

No começo, todo mundo fazia de tudo um pouco. À medida que o restaurante

Chef Sandra Stuart conquista o paladar de centenas de clientes. “Isso me mostra que estou indo no caminho certo”



foi crescendo, e aumentando a clientela, os papéis foram sendo definidos, setorizados, para facilitar a administração. “O bom disso é que temos a experiência dos mais velhos, e têm o gás e a energia dos mais novos - que nos motivam a seguir aprendendo a fazer coisas novas”, afirma Sandra, que também adiantou que uma terceira filial do Quatro Estações está por vir – e não será no Centro. Ela garante que seus restaurantes têm características que dificilmente conseguiriam ser replicadas no Centro, como um jardim, e espaços abertos – marcas registradas do Quatro Estações.

Seu marido não trabalha no restaurante ao lado do restante da família, pois já tem o seu próprio. Renato Negrão é dono da Costelaria Ponta D’Agulha. “Estamos os dois nesse ramo. O que é bom, porque a gente divide angústias, um entende o ou-

tro”, conta. “Quando nos conhecemos cada um já tinha os seus [restaurantes], e aí foi pacífico”, brinca. E o lado bom de os restaurantes não serem concorrentes? “Se fossem concorrentes, talvez a coisa não

fosse tão boa. Ou então os dois já teriam juntado forças e feito algo maior. Na verdade, a gente tem uma regra, não escrita: eu respeito o negócio dele e ele o meu. Só nos metemos se formos convidados para dar opinião, e assim a gente vai tocando. Por enquanto está dando muito certo desse jeito”.

ROTINA

“É um trabalho muito pesado ficar 18 horas trabalhando sem parar, isso é corriqueiro. Se tu não tens muita paixão, tu não aguentas, é cansativo. Claro que a gente não pode ser hipócrita, achar que o retorno financeiro não é importante, porque é. Tem que pagar as contas. Mas hoje o que me move é o retorno profissional. De eu estar em frente ao buffet e vir alguém e dizer ‘aquele prato que tu fizeste assim, assado, estava maravilhoso’. E, sem falsa modéstia, eu recebo elogios praticamente todos os dias dos clientes”, comemora a chef. De acordo com Sandra, os clientes sempre voltam para agradecer e elogiar.

E que tipo de comida gosta de cozinhar, e é fonte de inspiração que traz para o seu restaurante? “Eu não tenho nenhum curso técnico. Sou autodidata. Tenho muitos livros, tenho uma bibliografia vasta, de estudo mesmo. Por estar sempre muito envolvida com o trabalho, não pude me afastar do trabalho para fazer cursos fora ou qualquer coisa desse tipo. Hoje eu tenho uma mistura de comida francesa – eu uso muito molho, muito creme, muita manteiga. A minha técnica é o ensaio e erro, o empírico, o que deu certo e o que não deu... hoje eu já consigo olhar para uma receita ou comer alguma coisa, interpretar, e tentar reproduzir da forma que eu achar melhor. Minha escola é a vida, é a paixão pela gastronomia”, resume a chef antes de retornar aos bastidores do Quatro Estações, onde toda a magia acontece.

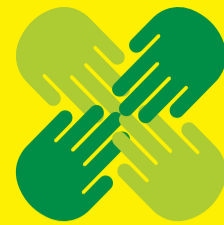
Foto: Divulgação/Quatro Estações

Durante o ano, a chef Sandra Stuart surpreende a todos com menus temáticos, passeando entre delícias gastronômicas de diferentes culturas do Brasil e do mundo e variando entre temperos mais fortes ou mais amenos



**AJUDE
A APAE.**

**17
MAIO**



**CONEXÕES
SOCIAIS
BEIRAMAR**

vooboo



**VOCÊ
JÁ PODE
DOAR**

**A PARTIR DE
12/05**

NOS GUICHÊS DA APAE

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

2º ESTACIONAMENTO SOLIDÁRIO

AJUDE A APAE A SEGUIR EM FRENTE.



No próximo dia 17 toda a renda do estacionamento do Beiramar Shopping será doada à APAE de Florianópolis, que atende nada menos que 600 alunos. A APAE espera você com apresentações do grupo de dança que tornarão esse evento ainda mais marcante.
VENHA E CONTRIBUA!



GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto



Dica

No melhor estilo de menu italiano, o jantar realizado no Restaurante Maremonti, em parceria com a loja de vinhos Santa Adega e apresentação do jornalista, dublê de sommelier, João Lombardo teve de tudo um pouco. Com harmonização desde o início já com antipasti, o espumante Dunamis Brut, em seguida a leve e deliciosa salada romana (de folhas com alcachofra) acompanhada do Chardonnay chileno da Haras Pirque, o primeiro prato um **Ravioli di Mozzarella (foto)** com o agradável Dolcetto d'Alba Prumoto. O segundo prato foi um risoto de ragu de costela com o Villa Antinori Rosso. E last but not least uma suave torta Caprese acompanhada por um Taylors Towny. Uma proposta deliciosa com um ótimo custo benefício para ser repetida mensalmente... Fica a dica!



Sabor peruano na Ilha

Em Abril foi a vez do Restaurante Sabor Perú, na Lagoa. Bernardo e Elaine apresentaram os novos pratos da casa, e também o novo espaço, mais amplo, e "colado" ao antigo restaurante.

Bio

Já foi o tempo que comida natural era apenas moda de alguns. A cada nova estação, o chef Rafael Campagnollo, do complexo gastronômico do Il Campanario, tem criado novos e deliciosos pratos funcionais para o cardápio. Assim os exclusivos Positano Diamond Bar, Simple by The Pool e Restaurante La Fontana estão sempre na vanguarda do movimento "Bio". Em março, a nutricionista portuguesa Ana Bravo, de férias em Floripa, participou do lançamento de alguns destes novos pratos

Convite

A Decanter convida para o seu Wine Day 2018, a se realizar no dia 17/05, no NB Steak House. Serão os grandes lançamentos do ano da importadora com vinhos europeus e chilenos, e a participação de cinco produtores deste país. Reservas pelo telefone: 2332 1500

Poke no Hippo

Numa versão catarinense do prato havaiano Poke, já pode ser encontrada no Hippo Supermercados. Uma iguaria, que fica entre o temaki aberto e o ceviche, ganhou alguns itens que ressaltam o sabor dos ingredientes como amêndoa laminada, crispy de batata doce, crispy de alho poró e sunomou. Sempre fresco, o prato está disponível na área refrigerada, da mesma forma que as saladas, e pode ser encontrado em qualquer loja, nas versões salmão, salmão com cream cheese e Shimeji, pensado especialmente para o veganos.

Jazz

Sucesso de público na retomada do Emporium Jazz aos sábados. No final de abril com o médico Luiz Fernando de Vicenzi, que pilotou o fogão. E no início de maio, o chef Narbal Correa voltou ao espaço, que ainda teve a degustação dos vinhos da vinícola catarinense Thera, de Bom Retiro

INAUGURAÇÕES

Doces Finos

Inaugurou no dia 18 de abril, o atelier especializado em brindes corporativos, lembrancinhas, cupcakes, bem casados e bolos, "Josefina Doces Finos". Localizada na Avenida Trompowsky, 291, a loja promete dar água na boca.

Uma pitada francesa

O Café du Centre, com suas deliciosas taças de sorvete e chocolates, abriu as portas esta semana na Bocaiúva 1913, no Centro Executivo Ilhéus

Perlage

Também em abril, em parceria com Acari Amorim foi inaugurado o novo Perlage Bistrô, na descida do acesso a Santo Antonio de Lisboa. Às tardes, o chef Paulo Correia está animando o novo bistrô com um delicioso café colonial

Sorvete no inverno

A Sorveria Miski, conhecida franquia gaúcha, com uma linha diferenciada de produtos e sorvetes, também inaugurou esta semana na Beira-mar Norte, esquina com Travessa Carreirão

Eventos de cinema

Recém inaugurada a nova área para eventos do Rancho Açoriano, em Coqueiros. O Gastronomia e Eventos, comandado pelo Chef Bruno Gonçalves e sua irmã Luana pretende oferecer o sabor da culinária ilhoa em um local único, tendo a praia de Itaguaçu como cenário de fundo.

Foto: Martín Cardoso



Chefs Narbal Correa e João Vítor Valente no Emporium Jazz

E last but not least

O Di Loreto Café Galeria, no estilo de cafés portenhos, da artista plástica argentina Patrícia Di Loreto, que une arte a um bom café abriu as portas da Travessa Maestro Tullo Cavalazzi 20, quase na esquina com a Rua Rafael Bandeira.

Lançamento

Já no dia 16/05, a loja Santa Adega em parceria com a importadora Qualimport Imports lança o Qualimport Wine Day de vinhos portugueses, também com a presença de 5 produtores locais.

Prata da casa

Sommelier do The Wine Pub e colunista do Imagem da Ilha, Eduardo Araújo foi indicado ao prêmio de Sommelier do Ano pela Revista Prazeres da Mesa 2017/2018. Uma lista com os melhores da gastronomia é feita em conjunto por 139 profissionais do ramo entre chefs, críticos jornalistas e estudiosos. Depois, uma votação popular elege o melhor em cada área. Eduardo é o único entre seis nomeados que não pertence ao eixo Rio-São Paulo. As votações vão até dia 28 de maio pelo link:

<http://prazeresdamesa.uol.com.br/melhores-do-ano-2018/> ou acessando o QR Code ao lado. Vamos votar no Eduardo?

Desconto de leitor

De 7 a 25 de maio, os sabores da gastronomia peruana tomam conta do Mercure Florianópolis Convention. Com bebidas típicas, entrada, prato principal e sobremesa, o Festival Culinário Peruano será oferecido nos jantares durante este período. Não é preciso estar hospedado no hotel para participar, pois o evento é aberto ao público. **Reservas pelo telefone: (48) 3225-4500**

Os leitores do Imagem da Ilha terão 10% de desconto nos pratos, basta mostrar o código QR Code ao lado.



Foto: Paulinho Sefton



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
IMÓVEIS

auto images

PURA NEGLIGÊNCIA

*Maio Amarelo alerta para os dados
alarmantes de acidentes de trânsito*

• Página A3

*Em primeiro
lugar no ranking
está a prática de
fazer ligações ou
mandar
mensagens
enquanto dirige*



O novo BMW X2 demonstra bem as suas ambições desportivas. Graças ao seu estilo desportivo arrojado, permite uma performance dinâmica e ágil que é ímpar nesta classe

EXPERIÊNCIA

Novo membro da família

Evento promovido pela Top Car reúne clientes em programação especial de lançamento do BMW X2

Fotos: Eduardo Porath

Da Redação

No final de abril, o grupo Top Car, representante da marca BMW em Santa Catarina, realizou um dos maiores eventos automobilísticos de carros de luxo da região sul, o BMW Ultimate Experience. Essa é a terceira edição do evento reunindo clientes vips da Top Car e convidados de todas as regiões do estado. Planejado com uma grande estrutura, a programação contou com experiências exclusivas em pista no Kartódromo Beto Carrero, exposição do showroom da BMW e lançamento do novo membro da família X, o BMW X2.

O diretor nacional de pós-venda do gru-

po BMW, Antonino Gomes de Sá, ressaltou que essa foi uma oportunidade para o cliente estar dentro no mundo BMW, interagindo com a equipe, tirando dúvidas e pilotando os carros em uma velocidade maior do que no dia a dia, percebendo que os veículos da BMW são realmente diferentes dos demais, explorando o potencial de motor dos carros.

Onze modelos esportivos da BMW, que estão entre os mais desejados do mundo, estavam disponíveis para que os clientes pudessem pilotar em pista, com orientação

Onze modelos esportivos da BMW estavam disponíveis para que os clientes pudessem pilotar em pista, com orientação e acompanhamento de pilotos profissionais da marca



Dirigir com cuidado e responsabilidade é um dos procedimentos para se utilizar o pneu de forma inteligente

e acompanhamento de pilotos profissionais da marca. Para Flávio Porto, gerente de marketing da Top Car, "o BMW Ultimate Experience é uma oportunidade ímpar para que os clientes possam conhecer e vivenciar os modelos da marca de uma forma diferente, divertida e segura", afirma Porto.

Além disso, a programação, que foi pensada para toda a família, contou com espaço BMW Kids, Bike e life style. Na ocasião, também puderam ser realizados serviços de manutenção básica. A Shell, parceira do evento, disponibilizou 40 trocas de óleo gratuitas.

BMW X2

Sobre o super lançamento do modelo BMW X2, que esteve disponível para test-drive e já pode ser encontrado nas lojas Top Car, esse é um protagonista de uma nova era, com design arrojado, interior moderno com acabamentos exclusivos e tecnologia inovadora. O presidente do grupo Top Car, Taka Iwasaki, destaca que 2018 será um ano de vendas aquecidas, com lançamentos de carros mais seguros, confiáveis e com tecnologia de ponta.



MAIO AMARELO

Que trânsito você quer?

Ação coordenada pelo poder público e sociedade civil chama a atenção para o alto índice de mortes e feridos no trânsito

Da Redação



Dados apontam que 98% dos acidentes de trânsito no Brasil são causados por erro ou negligência humana. Em primeiro lugar no ranking está a prática de fazer ligações ou mandar mensagens enquanto dirige



maio amarelo
ATENÇÃO PELA VIDA

HISTÓRICO

Dados de uma pesquisa realizada pelo Observatório Nacional de Segurança Viária apontam que 98% dos acidentes de trânsito no Brasil são causados por erro ou negligência humana. Em primeiro lugar no ranking está a prática de fazer ligações ou mandar mensagens enquanto dirige. De acordo com o seguro DPVAT, pago em caso de morte ou invalidez, em 2015 foram registrados cerca de 1,3 milhão de acidentes relacionados ao uso do celular, e cinco de cada dez indenizações pagas no primeiro semestre de 2014 foram em consequência de acidentes envolvendo jovens entre 18 e 34 anos.



Foto: Cláudia Viargotti/DeTRAN

Deixar o celular guardado enquanto dirige, prestar atenção nos retrovisores, não ultrapassar semáforos fechados.

Estas são algumas atitudes que garantem a segurança dos motoristas e pedestres e também o foco do movimento "Maio Amarelo", que estimula atividades voltadas à conscientização, ao amplo debate das responsabilidades e à avaliação de riscos sobre o comportamento de cada cidadão, dentro de seus deslocamentos diários no trânsito.

O evento chega a sua 5ª edição, com o tema "Nós somos o trânsito", tem como objetivo sensibilizar e conscientizar a população dos altos índices de mortes e feridos no trânsito. Assim como em 2017, o tema de 2018 propõe o envolvimento direto da sociedade nas ações e uma reflexão sobre a nova forma de encarar a mobilidade. Trata-se de um estímulo a todos os condutores, seja de caminhões, ônibus, vans, automóveis, motocicletas ou bicicletas, e aos pedestres e passageiros, a optarem por um trânsito mais seguro.

Engajados nesta ação, o Detran/SC, disponibiliza um número de WhatsApp (48) 99971-9179, no qual o cidadão poderá gravar um vídeo de 10 segundos, expondo sua ideia: "Que trânsito você quer para sua cidade". O vídeo deverá ser feito na horizontal, com seu nome e a cidade onde está sendo gravado. Os 10 melhores vídeos serão selecionados e apresentados no evento nacional, no mês de junho, em São Paulo.

Engajados nesta ação, o Detran/SC, disponibiliza um número de WhatsApp no qual o cidadão poderá gravar um vídeo de 10 segundos, expondo sua ideia

MOVIMENTO DO BEM

O "Maio Amarelo" como o próprio nome traduz, é um movimento e não uma campanha; ou seja, cada cidadão, entidade ou empresa pode utilizar o laço do movimento em suas atividades de conscientização tanto no mês de maio, quanto o ano inteiro. O movimento espera a participação e envolvimento de todos os comprometidos com o bem-estar social, educação e segurança em decorrência de cultura própria e regras de governança corporativa e função social. **Saiba mais em: www.maioamarelo.com.**

SAIBA MAIS

A Rede Vida no Trânsito de Florianópolis promove durante o mês uma série de atividades

16/05 – Curso sobre trânsito e ciclista, parceria do SEST SENAT com AMOBICI; Curso sobre atualização na legislação de trânsito, no SEST SENAT;

27/05 – Ação educativa no Parque de Coqueiros, das 9h às 12h, promovida pelo SEST SENAT, com participação do DETRAN. Atividades: blitz educativa, tenda, carreta, caminhada, carro de som, simulação de acidentes, jogo tabuleiro humano (LAEPE);

30/05 – Ação de sensibilização para motoristas sobre o Maio Amarelo, no Posto Graal Baleia, promovida pelo SEST SENAT.



SORTEIO

Final da Champions

Proprietária de um Nissan Kicks, a advogada Cassandra Vasconcelos, de Teresina (PI) venceu a campanha "Férias em Dia", da Nissan. Ela assistirá, ao vivo, a final da UEFA Champions League 2018, no Estádio Olímpico de Kiev. Cassandra não havia comentado com o marido sobre a promoção. "Quando contei que iríamos ver a final, ele não acreditou. Agora, já com as passagens, a ficha caiu", disse. A campanha esteve em vigor por quatro meses e cadastrou mais de 12 mil clientes.

JAGUAR

Avaliação de lendas

Os lendários pilotos da Jaguar, Andy Wallace e Davy Jones, juntaram-se à equipe de desenvolvimento da Divisão de Operações de Veículos Especiais no Goodwood Motor Circuit, no mês passado. Depois de testarem novo Jaguar XE SV Project 8 na pista mais rápida e exigente do Reino Unido, eles declararam que o sedã é "absolutamente surpreendente".



BRASILEIRO DE MARCAS

Lágrimas de felicidade

No final de abril, o piloto catarinense Vicente Orige teve a oportunidade de pilotar "o carro mais rápido da sua vida": o Protótipo AJR da JLM Racing com motor V8 Chevrolet de 550hps e 840 kg no Campeonato Brasileiro de Marcas. "O carro é um foguete. Fui escolhido para classificação e fizemos a pole position em cima de super carros como, Porsche, Lamborghini, Ferrari e Mercedes", disse. A corrida aconteceu no circuito do Velopark, em Nova Santa Rita (RS). O chefe de equipe, Juliano Moro foi às lágrimas com o feito.

ECONOMIA

Mais 1570 empregos

Iniciativa é parte do plano de crescimento sustentável da Toyota, que dará suporte à produção do Yaris, programado para iniciar vendas no segundo semestre deste ano. Serão 130 vagas para unidade de Porto Feliz, 740 para Sorocaba, além de outras 700 na cadeia de fornecedores. O turno adicional nas plantas terá início a partir de novembro deste ano e elevará em 48% o volume de unidades produzidas anualmente, de 108 mil para 160 mil.



25 anos e um coração comprometido.

Vivemos em uma cidade que muita gente ama e faz tudo para ser correspondido. Só que para conquistar esse coração é preciso muita entrega e muita dedicação. Coisas que sempre fizeram parte da nossa história. E vão continuar fazendo, porque estar nesse lugar tão especial é um privilégio que agradecemos todos os dias.

25
anos **Beiramar**

O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE