

Foto: Gabriela Morateil

JORNAL **image3** DA ILHA

AO ACASO

guia
Gastronômico

PROJETO SOCIAL:
Dia de Pizza

• Página G5



Foto: Fernanda Amaral

A premiada pizzaiola Grazia Fraschini compartilha conhecimentos

Centro Histórico da cidade mostra nítidos sinais de abandono

• Página 5



Pichações em prédios históricos e muitos moradores de rua atestam a situação

Carta ao Leitor **AGENDA CULTURAL**

Que doeu, doeu! Nunca estamos preparados para uma possível derrota. O fato é que perdemos de pé, jogamos bem no último jogo (no segundo tempo), tivemos mais de oito chances efetivas pra liquidar a partida, mas a bola não entrava. Resultado: o aviõzinho decolou mais cedo. Mas, enfim, Copa quase encerrada. Agora é torcer por um ou outro, e estamos de volta ao nosso dia a dia.

Nesta edição, abordamos uma situação preocupante na cidade: o abandono do centro histórico. Um local tão importante para a identidade de Florianópolis, mas que se encontra degradado. Os prédios antigos são alvo de pichadores. A Alfândega virou morada para moradores de rua. Confira em nossa reportagem de capa, na página 5. Há também outras informações relevantes de nossa cidade e de nosso Estado, e as colunas de Raul Sartori, Urbano Salles e Karin Verzbickas.

No Guia Gastronômico, um projeto bem bacana ministrado por Grazia Frascini, da Pizzeria Milano, em parceria com o Instituto Vilson Groh (IVG), orienta adultos de comunidades da Capital para o mercado de trabalho. Confira na G5. E a redonda mais querida do mundo fez aniversário no dia 10! Confira na página G3 a origem do Dia da Pizza! Nossos colunistas falam: Eduardo Araújo destaca os mitos sobre a armazenagem dos vinhos; André Vasconcelos fala sobre as divergências entre a Nutrição atual e o prazer de comer; e Ceres Azevedo dá dicas sobre como organizar reuniões com a família e amigos nas férias!

Uma boa leitura pra você!

Hermann Byron



• concerto

Lenine em Trânsito

Em Trânsito é uma ode ao processo. Não à toa, subverte a ordem que se nos impuseram (disco de estúdio/ show/disco ao vivo). A turnê de Lenine é o resultado é um repertório de canções que soam novas - sejam elas inéditas ou não - recriadas em conjunto com a banda que já o acompanha há muitos anos. Dia 4 de agosto, às 21h no Centro de Cultura e Eventos da UFSC. Mais informações: 3721-3850

• exposição

Avessos de Nós

Por meio de bordados feitos sobre gravuras de fotocópias, a mostra da artista visual Marina de Aguiar propõe repensar o olhar sobre o corpo feminino levando em conta subjetividades, trajetórias e raízes. Até dia 26 de julho, no Espaço 2 da Fundação Cultural. A entrada é gratuita. Mais informações: 3224-8846



Confraria do Vinho

Confraria do Vinho Itapema é o principal e mais charmoso evento de Florianópolis que reúne vinho, música boa e alta gastronomia. Mais que um encontro para celebrar os prazeres do paladar, o evento é um espaço para conhecer pessoas e ampliar relacionamentos, em um ambiente descontraído e acolhedor. Dia 19 de julho, às 20h, na Alameda Casa Rosa. Mais informações: 3338-2332

• evento



• imagem da quinzena



Ao ar livre: evento na Beira-Mar Norte propõe piquenique regado a vinhos catarinenses



• comédia

Hermanoteu Na Terra de Godah

A Cia de Comédia Os Melhores do Mundo traz para Florianópolis o espetáculo "Hermanoteu na Terra de Godah", registrado em DVD no Citibank Hall em São Paulo. A peça já levou mais de 120 mil pessoas aos teatros. Dia 28 de julho, às 21h30, no Teatro Ademar Rosa (CIC). 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, Cacupé, João Paulo, Jardim Anchieta e Parque São Jorge.

TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.500 Assinantes

Edição e Textos: Larissa Gaspar, Gabriela Morateli e Fernanda Amaral - **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.

SEGURANÇA

Sem condições

Panorama do sistema prisional catarinense inclui saturação de presos e espera por vagas

Da Redação

Ampliação de vagas no sistema prisional catarinense e também para a redução de fugas e evasões está no planejamento do Governo do Estado. É o que garante o secretário de Estado da Justiça e Cidadania, Leandro Lima: “Estamos trabalhando continuamente para melhorar o sistema prisional. Isso inclui a arquitetura das unidades e a capacitação dos agentes”, garante.

Segundo Lima, o trabalho tem apresentado um resultado favorável até aqui, com uma redução de 56% no número de fugas na comparação entre os anos de 2017 e 2011. “O índice de evasão — quando o preso não retorna após uma saída temporária — caiu de 5,7% para 4% no mesmo período”, diz. O planejamento da Secretaria de Justiça e Cidadania (SJC) inclui ainda 3.580 vagas a serem construídas futuramente.

Desde 2011 foram construídas 7.089 vagas prisionais. Há, ainda, 1.216 vagas em unidades em construção. Outro dado levantado pelo secretário é de que a construção de outras 2.608 vagas encontra-se em projetos judicializados envolvendo os municípios de Imaruí, São José e Tijucas.

O possível fechamento da penitenciária de Florianópolis a partir do próximo ano, de acordo com ele, causou a judicialização de 2.608 vagas. “Não teríamos essa condi-

Inauguração da penitenciária feminina em Criciúma no começo desse ano gerou 290 vagas



Foto: Divulgação/Secom

ção se não houvesse essas negativas insistentes para emitir os alvarás de construção. Os municípios necessitam compreender que isso faz parte de um problema estadual de Segurança Pública”, opina Lima.

A SJC também considera necessário iniciar um novo debate envolvendo as portarias de interdição que limitam o número de presos em 47 das 50 unidades prisionais de Santa Catarina. Segundo o secretário Lima, é preciso nas políticas de alternativas penais e no uso de tornozeleiras eletrônicas. “Já adquirimos 987 equipamentos, com a possibilidade de ampliar este número para 2 mil, e atualmente 537 estão em uso”, diz.

EXCESSO DE PRESOS

Lima diz ainda que hoje existe uma demanda de presos muito elevada em todo o Estado. Em 2017, foi registrada uma média de entrada de quatro presos diários. De janeiro a abril de 2018, esse número saltou para dez presos por dia. Além disso, a quantidade de pessoas presas em 2018 já ultrapassou todo o ano de 2017. Hoje, há aproximadamente 21 mil detentos no sistema prisional catarinense. “Isso demonstra que precisamos rever a postura das prefeituras municipais que se negam em conceder alvarás para a construção de novas unidades”, diz Lima.

LEITURA

Sem perder tempo

Jornalista catarinense lança livro de crônicas sobre assuntos cotidianos

Da Redação

O jornalista joinvilense Rogério Kiefer lançou esta semana o livro “Leituras Privadas - Textos Curtos para Quem não Perde Tempo à Toa”. A obra traz 32 crônicas e dois contos. O autor aposta principalmente no humor para abordar temas como relacionamentos familiares, fracassos amorosos, amizade, entre outros. “Quase tudo o que fazemos tem um lado ridículo, uma motivação ou um resultado risível. Tento explorar isso”, diz. O prefácio é do jornalista Edgar Gonçalves.

Formado em 1998 pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Rogério Kiefer foi correspondente da Revista Amanhã em Santa Catarina e repórter da extinta Gazeta Mercantil por cinco anos. É um dos organizadores do livro Pauta do Dia, reunião de crônicas de jornalistas, publicada com apoio da Associação Catarinense de Imprensa (ACI). Também é autor de “A

Rogério Kiefer: “o homem não pode ser levado muito a sério”



Redenção”, sua primeira incursão no gênero novela.

O autor conta que o gosto pela leitura o acompanha desde criança, porém a ideia de escrever ficção surgiu somente alguns anos atrás. “Acredito que todo jornalista tem um gosto especial pela leitura e pela escrita. Ler é parte essencial do trabalho, e isso naturalmente nos faz conviver com livros, gostar de boas histórias”, lembra.

LEITURA PARA TODOS

As crônicas curtas são também uma diversão para Rogério Kiefer. “Nelas é possível usar observações feitas no dia-a-dia, lembranças, situações imaginadas ou fatos que realmente ocorreram, para transmitir um pouco da minha forma de ver o mundo. No geral, busco destacar aquilo que há de mais risível nas situações que narro. Quem olha de perto e com atenção percebe que o homem não pode ser levado muito a sério”, complementa o jornalista e autor.

De acordo com o autor, o ‘Leituras Privadas’ é um livro que se propõe a ser bem humorado (com exceção de dois dos textos, um pouco mais densos) que pode ser lido por qualquer um que goste de literatura e de crônica. “Vejo o homem como um ser capaz de fazer coisas inexplicáveis motivado pela vaidade e pela inveja. Mas não escrevo para catequizar ou dar lição de moral. Se não fôssemos vaidosos e um pouco invejosos, provavelmente ainda estaríamos nas cavernas”, define.



ECONOMIA

Concretização de sonhos

Uma pesquisa realizada pelo Serviço de Proteção ao Crédito em todo o país revela que 10% dos brasileiros fizeram algum tipo de financiamento nos últimos 12 meses, sobretudo as classes A e B (16%). Desse total, 43% contrataram essa modalidade de crédito para a compra do carro novo, 20% para bancar a faculdade e 17% para realizar o sonho da casa própria. Entre outras razões mencionadas, destacam-se a compra de móveis (17%), eletrônicos (12%), motocicleta (12%) e reforma do imóvel (11%).

SOCIAL

Boa ação

A diretoria da APAE de Florianópolis foi recebida pelos membros do conselho do Beiramar Shopping, para o repasse oficial dos recursos arrecadados pelo projeto Estacionamento Solidário, quando um dia da arrecadação foi revertida para a entidade. Neste ano, o valor angariado com os recursos do estacionamento e doações foi de R\$52.973,50, 14% superior a primeira edição do projeto realizada em 2017. A verba arrecadada será utilizada para investimentos em materiais e equipamentos para atendimento dos alunos.

Foto: Adriana Laffin



BOMBEIROS

Mais recursos

O Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina passa a contar com novos equipamentos que visam ainda mais eficiência no atendimento e proteção à população. Com recursos do Pacto por SC, o governador Eduardo Pinho Moreira e o comandante-geral do CBMSC, coronel BM João Valério Borges, fizeram a entrega de uma câmara hiperbárica, a primeira no Brasil em corporações de Bombeiros, além de um caminhão e três embarcações de busca e resgate. Além disso, foi realizada a formatura de 57 alunos do Curso Básico de Atendimento a Emergências.

LINHA DIRETA

Escolha pela vida

A partir do dia, 01/07, a linha 188 chegou a todos os 5500 municípios brasileiros de forma gratuita, 24 horas, todos os dias. A rede é fruto do convênio com o Ministério da Saúde, iniciado como piloto em 2015 e em expansão desde setembro de 2017. O número 188 é o único telefone sem custo de ligação para prevenção do suicídio do país.

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Foto: James Tavares / Secom

Sede de poder

Passadas as eleições deste ano, principalmente para deputado estadual, vários dos candidatos que não forem eleitos começam a se movimentar para nova campanha, em 2018. É para assumirem o comando (presidência) das dezenas de cooperativas de eletrificação rural espalhadas pelo Estado, lamentavelmente, e de forma histórica, transformadas em trampolim para políticos oportunistas, quando não cabides de empregos. Não é por acaso que tais cooperativas nunca dão lucro e não raro estão metidas em corrupção. Com as exceções de sempre.

Defesa

Certamente cobrados por seus eleitores, vários deputados estaduais foram e continuam indo à tribuna da Assembleia Legislativa defender o projeto que criou 864 cargos no Judiciário, dos quais 462 comissionados, de livre nomeação. A justificativa: agilizar processos. A mesma e veemente defesa foi feita em 2016 quando de uma só vez o Legislativo aprovou a criação de 32 novas vagas de desembargador no Tribunal de Justiça. De nada serviu, parece. A corte catarinense tem hoje quase 100 desembargadores, mais que o dobro de 10 anos atrás.

Discurso e prática

Gonzalo Pereira, secretário de Estado da Comunicação, mostra na prática o que o governador Pinho Moreira busca para o Estado: economia. Ao assumir a pasta, em maio, sua primeira ação foi dispensar o uso de carro e motorista do governo, reduzindo as despesas em pequenas ações. Utiliza transporte particular para trabalhar, inclusive, em alguns dias, bicicleta. Essa ação foi reforçada, principalmente nos dias de greve dos caminhoneiros.

Roubalheira

Agora é possível se dizer, anos depois, que era muito suspeita a proposta do Instituto Nacional de Traumatologia e Ortopedia (INTO), do Rio de Janeiro, de instalar uma unidade em SC. Nunca se soube, publicamente, o que impediu o projeto de ir adiante. Corporativismo? Talvez. Ontem divulgou-se mais um desdobramento da Operação Lava Jato em que se descobriu, preliminarmente, que só do INTO foram roubados, em licitações fraudulentas, mais de R\$ 1 bilhão

Queixa

Ao decretar situação de emergência no sistema prisional de SC o governador Pinho Moreira, muito delicadamente queixou-se de prefeitos que repelem projetos de construção de novos presídios em seus territórios, e de juízes, que em suas redomas de vidro desconhecem (ou fingem desconhecer) a realidade, achando que o Estado a tudo deve prover.

Vice-governadora

Como parece improvável, tão cedo, que SC tenha uma governadora, há uma possibilidade quanto à vice-governadora. Se o MDB e o PSDB se aliarem – conversas estão em andamento – a deputada federal tuca-Geovânia de Sá poderá ser candidata na chapa liderada por seu colega de Congresso, o também deputado federal Mauro Mariani (MDB).

Em alta

Está em alta o senador catarinense Dalrírio Beber (PSDB), que além de relator da Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) da União para 2019, teve aprovado anteontem, na Comissão de Assuntos Econômicos, projeto de sua autoria impedindo que as receitas de royalties sejam consideradas no cálculo do limite das despesas com pessoal nos Estados, no Distrito Federal e nos municípios. Trata-se de uma receita extraordinária e deve ser direcionada a investimentos e não a custeio, defende o senador. O Rio foi à falência devido a isso.

Privatizações

O Conselho do Programa de Parcerias de Investimentos (CPPI) incluiu mais 14 empreendimentos em seus projetos de concessões. Entre eles estão vários trechos de rodovias federais em SC. Praticamente não sobrar um quilômetro sem pedágio.

Solo urbano

A Comissão de Meio Ambiente do Congresso Nacional tem na pauta para análise projeto do senador Paulo Bauer (PSDB-SC) que leva os urbanistas aos céus: dobra o tamanho das faixas não-edificáveis nos parcelamentos de solo urbano. Atualmente, a legislação determina como requisito urbanístico para loteamento a obrigatoriedade de reserva de uma faixa não-edificável de 15 metros ao longo das águas correntes (mares, rios, riachos e canais) e dormentes (lagos, lagoas, açudes) e das faixas de domínio público das rodovias e ferrovias. O projeto aumenta essa faixa para 30 metros.

Perdendo

SC vai “perder” uma senadora na próxima legislatura, tudo indica. A videirense Vanessa Grazziotin, que representa o PCdoB do Amazonas, amarga índices próximos a zero nas intenções de voto pela sua reeleição. Por isso deve tentar uma vaga na Câmara dos Deputados.

Responsabilidades

O déficit fiscal do Governo do Estado vai dobrar de um ano para outro. Se em 2018 vai ser de R\$ 1,5 bilhão, subirá para R\$ 3,2 bilhões em 2019. A informação do novo número é do governador Pinho Moreira em fala durante a solenidade de entrega da Ordem do Mérito Industrial a destacadas personalidades do meio empresarial catarinense, na Fiesc. Um número dessa magnitude não se constrói de uma hora para outra. Quem controla ou deveria controlar as finanças públicas sabe prever déficits futuros e progressivos. Como é que ninguém no Governo previu isso anos atrás e tomou providências? E a Assembleia Legislativa, não viu isso nos orçamentos? E o TCE na análise de balanços?

Uniões surpreendentes

Pré-candidato ao governo do Estado, o deputado estadual Gelson Merísio (PSD) vem ampliando cada vez mais apoios de outras siglas partidárias em SC. Até agora contabilizava 13, conforme sua assessoria. A última é mais que surpreendente: os comunistas, esquerdistas históricos, estão decididos a juntar-se a ele, embora muito diferentes ideologicamente.

Mulher vota em mulher

Num país e em um Estado ainda machista como SC está sendo um desafio melhorar a representação feminina nos parlamentos municipais (câmaras) e na Assembleia Legislativa, onde só há quatro mulheres dentre os 40 deputados. O que chama atenção é que até hoje ninguém entre as próprias mulheres teve a coragem de propor uma campanha do tipo “mulher vota em mulher”. Que tal?

Sombra

O inacreditável sombreamento, provocado pelos altos prédios ao longo da orla de Balneário Camboriú é um exemplo do que não se deve mais permitir. Foi sob a “sombra” dessa realidade que foi suspensa a construção de um prédio de 70 metros de altura no entorno do Parque Natural Municipal da Atalaia, na vizinha Itajai. Mas não é só a sombra. A novidade na suspensão é que os painéis de vidro espelhados provocam a colisão de aves.

Carros oficiais

Louvável, porque tende a se ampliar para os Estados, projeto de lei da Câmara dos Deputados que restringe o uso de carros oficiais. Pela proposta, fica vedado o uso de automóveis, por exemplo, por titulares de cargo ou mandato eletivo, magistrados federais, membros do Ministério Público Federal, do Tribunal de Contas da União (TCU), da Advocacia da União e da Defensoria Pública da União. Fica limitado à Presidência e Vice-Presidência da República, Senado, Câmara dos Deputados, Supremo Tribunal Federal, aos ministros de Estado, aos comandantes das forças militares e ao chefe de Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas. Ainda assim é demais.

Discrepância 1

De cada R\$ 100 em impostos federais recolhidos em SC em 2017, o retorno foi de apenas R\$ 18,64, conforme estudo da Receita Federal. Do Rio Grande do Sul foi de 23,06% e do Paraná, 26,41%. Culpa de quem? É preciso, sobretudo, mais ação da bancada catarinense no Congresso Nacional. Sem isso não adianta ficar se lamentando o tempo todo.

Discrepância 2

O secretário estadual da Fazenda, Paulo Eli, que acompanha reuniões em Brasília desde a década de 1980, não tem dúvida em afirmar que a questão é política. Diz que SC tem sido vista como uma unidade “rica” da Federação e isso seria uma das justificativas para receber menos. Outras são o fato de RS ter “emplacado” dois generais-presidentes da República no período da ditadura militar e porque SC tem uma bancada federal numericamente pequena e, assim, sem força política para buscar um equilíbrio nos repasses federais. É, pode ser.

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

Parado no tempo

Apesar de iniciativas comerciais e projetos de empreendedorismo, abandono do Centro Histórico de Florianópolis pede a atenção do poder público

Larissa Gaspar

Estabelecimentos abandonados. Fachadas pichadas e degradadas. Vias desniveladas e paralelepípedos quebrados. Ruas sujas com lixos expostos. A situação descrita não parece ser a realidade do Centro Histórico de um dos principais pontos turísticos do país e de uma cidade que ocupa o terceiro lugar no ranking do Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) do Brasil. No entanto, é este o estado das ruas do entorno da Praça XV, na região leste do Centro de Florianópolis.

Mesmo com a reativação do Terminal Urbano em 2010 e de iniciativas que buscam manter a região mais movimentada, como a “Feira Viva a Cidade” e mutirões de limpeza, a região apresenta aspectos de falta de manutenção e cuidado. A situação de abandono já havia sido tema de uma matéria do Imagem da Ilha no final de 2017, mas desde então pouco mudou. Por isso, empresários e moradores da região pediram recentemente, a atenção do poder público para revitalizar o espaço.

“Infelizmente, estamos sem forças para manter o local vivo. O ataque à região é diário com o local tomado por moradores em situação de rua, dependentes químicos e pichadores. Todos os dias temos os lixos revirados e as fachadas pichadas, tornando nosso negócio visualmente feio”, comenta Rafael Salim, diretor de desenvolvimento da Câmara dos Dirigentes Lojistas (CDL) de Florianópolis.

Mesmo com o engajamento dos comerciantes e moradores locais, o problema se arrasta há 15 anos. Ano passado a situação ficou mais crítica com o fechamento de 50 empreendimentos. De acordo com Salim, atualmente 100 lojistas lutam para se manter ativos no Centro Histórico de Florianópolis. “Após a desativação do terminal não foi feita nenhuma contra partida para garantir a circulação das pessoas no local e a consequência é o encerramento de empresas de diversos segmentos, inclusive bares e restaurantes. Desde 2003, tentamos junto ao poder público mudar o panorama da região, mas não tivemos êxito”, explica.

TEORIA E PRÁTICA

Para a revitalização do Centro Histórico Leste, o Instituto de Planejamento Urbano de Florianópolis (IPUF) previa obras como o cabeamento elétrico subterrâneo, melhoria nos calçamentos, disponibilização de Wi-Fi gratuito, restauração de prédios históricos e o planejamento urbanístico pela prefeitura municipal. O diretor da área metropolitana do (IPUF), Michel Mittmann garante que algumas obras estão em fase de conclusão, mas que a solução para o abandono da região se dará de forma variada - não simplesmente pela quali-



Imóvel onde funciona o Procon de Santa Catarina, na Rua Victor Meirelles, é uma das telas para os pichadores. Outros prédios históricos na região estão repletos de rabiscos

dade do espaço urbano.

“De imediato, vamos gerar atrativos de vitalidade, como a regulamentação adequada do uso de mesas nos espaços abertos e a adaptação do cabeamento subterrâneo, que já foi realizado em parte. Isso irá trazer qualidades espaciais e estéticas”, destaca. Já a implantação de sistema de Wi-Fi está em

Situação da Alfândega, região que atrai muitos turistas que vêm à Capital, é de total abandono: o local está tomado por moradores em situação de rua, dependentes químicos e pichadores



fase final de análise. De acordo com ele, a intenção é estabelecer um programa amplo e integrado de revitalização que intensifique a habitação do local, revitalize prédios históricos da cidade e priorize a movimentação de pedestres. Está na agenda do IPUF

o desenvolvimento de um plano diretor específico para a região. A previsão é apresentá-lo até o final do ano para o conselho da cidade.

A Prefeitura de Florianópolis também irá reinaugurar a Casa de Câmara e Cadeia e, no começo do ano, foi lançado o edital para revitalização do Largo da Alfândega, com investimento de R\$ 7,8 milhões. O início da obra, no entanto, aguarda desfecho de processo judicial. Além disso, está em processo de análise, através do Serviço do Patrimônio Histórico, Artístico e Natural do Município (SEPHAN), a reforma e efetiva utilização da Escola Antonieta de Barros, onde funcionará a Escola do Legislativo.

“Cabe citar também o Museu Vitor Meireles, mas nós entendemos que a reforma de imóveis históricos por si não são capazes de sustentar a vitalidade que o lugar precisa”, confessa o diretor. Neste sentido, o “mix urbano” é bem-vindo e confere uma camada de apropriação para o lugar. “Os projetos do Centro Sapiens, por exemplo, estão em completa sintonia. Será da singularidade e da identidade que nascerão as soluções. Nossa ideia é somar as parcerias para consolidar este plano”, explica.

A (POSSÍVEL) SOLUÇÃO

Localizado na própria área de intervenção, em uma sala do Museu da Escola Catarinense, o Centro Sapiens foi criado em 2015 com o objetivo de aproximar a população das atividades e ideias desenvolvidas

no Sapiens Parque, que fica no Norte da Ilha. Desde sua idealização, o projeto se envolveu nas questões do Centro Histórico Leste. Por meio da cultura colaborativa, que valoriza principalmente o capital intelectual, o projeto busca fomentar ações com foco em turismo, gastronomia, artes, design e tecnologia na área leste do Centro da Capital, algo como um Distrito Criativo.

“A ideia é trazer empresas de tecnologia para se fixarem no local e com isso estimular a ocupação residencial criando um ambiente pulsante. Além da intervenção urbanística que é extremamente importante para iniciar o processo de revitalização, precisamos criar condições econômicas para a região prosperar e deixar para traz a atual realidade”, res-

salta o coordenador do Centro Sapiens e professor da UFSC, Luiz Salomão Gomez. O projeto de construção deste Distrito Criativo está pronto e foi premiado pela ONU como uma das 10 melhores iniciativas de valorização urbana do Brasil.

AÇÃO 
"PEDALADA"
PARTICIPE!

Durante o evento, estaremos recebendo doações de bicicletas (em desuso ou precisando de conserto) e também de acessórios, em apoio ao Projeto Fênix. Saiba mais: www.cedep-floripa.org.br/fenix



EVENTO INFANTIL GRATUITO

ORCS

BRINCADEIRAS MEDIEVAIS

Pra criançada fazer uma divertida viagem no tempo.

4 A 12 ANOS

DE

10/07

A

11/08

DAS 14h ÀS 19h45



Beiramar

O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Urbano Salles

Marido e mulher

O senador Dário Berger e a farmacêutica Elaine Cristina Huber decidiram: vão se casar em breve. Falta apenas ajustar alguns detalhes e marcar a data.

Nobel cancelado

Não será dessa vez que um florianopolitano receberá o Nobel de Literatura. A indicação do escritor e crítico Emanuel Medeiros Vieira, feita em março pela International Writers and Artists Association, com mais de 1800 associados no mundo todo, acabou esbarrando na decisão da Academia Sueca de não conceder o prêmio este ano, fato que não ocorria desde 1949. O motivo da suspensão são problemas internos na instituição, principalmente o escândalo de abusos sexuais envolvendo jurados.



Como fazem aniversário quase no mesmo dia, Luciana Junkes e o marido, Júlio César, reuniram os familiares e a turma de amigos para comemorar juntos as idades novas com uma feijoada, dia 8

Destino: Harvard

Doutor em Reumatologia pela USP com mestrado em Medicina Interna pela UFSC, Ivânio Alves Pereira embarca nos próximos dias para os EUA. A partir do dia 22, participará da 41ª edição anual do Intensive Review of Internal Medicine, promovido pela faculdade de Medicina de Harvard, em Boston. A programação do evento terá palestras e debates sobre cerca de 20 campos da medicina, numa maratona científica que durará uma semana, das 7h às 19h, todos os dias.

Asas à imaginação

Aos poucos a galeria do Jardim Botânico de Florianópolis vai se consolidando como espaço de qualidade para exposições de arte. A novidade da temporada é "Vendo Pássaros", com louças e pratos de porcelana pintados por Anderson Rodrigues e Lena Peixer. Os trabalhos, criados no conceito de arte utilitária, estarão à venda no local até 12 de agosto.

Arte na telona

Cinéfila de carteirinha, Karin Verzbickas marcou presença na comemoração dos oito anos do Paradigma Cine Arte. No comando do evento, o gestor Frederico Didoné, cuja família é dona do empreendimento.

Happy hour

Impulsionado pelo sucesso da primeira edição, o Trompowsky Corporate promove dia 13 mais uma "Sexta Fina", com música, comida, drinks e presença garantida de muita gente conhecida da cidade. Dessa vez, quem irá embalar o público é o músico John Quint. O animado encontro começa às 19h30 e vai até as 23h.

Plateia em destaque

Muitos grupos e companhias de dança de Florianópolis e região estão fazendo os últimos ensaios para o 36º Festival de Dança de Joinville, entre os dias 18 e 28 deste mês. Este ano, a imagem oficial que divulgará o evento pelos quatro cantos do mundo saiu do ateliê do artista plástico Edson Busch Machado no bairro Saco Grande. O cartaz original, produzido com tintas acrílicas, representa diversas expressões nos rostos do público e é, segundo o artista, uma "homenagem à plateia".

Rir faz bem

Dois fenômenos da Internet estão a caminho de Florianópolis. Dia 22, o youtuber Luccas Neto se apresenta pela primeira vez na cidade com seu espetáculo Netoland, no centro de eventos de Canasvieiras. No dia 5 de agosto será a vez do humorista Whindersson Nunes, cujo canal tem mais 29 milhões de inscritos, divertir os fãs no Stage Music Park com a peça "Eita, Casei!".

Mercado pela arte

Henry Herbert Mühlbach, publicitário, advogado, artista plástico por hobby e ilustre morador da Praia Brava, planeja para breve uma exposição em Florianópolis com algumas das suas melhores telas. Será em comemoração aos seus 70 anos de vida, que serão completados em 5 de setembro, e aos 50 anos do seu trabalho na área de registro de marcas, sua especialidade na advocacia.

Estátua na rodovia

A Havan estuda os últimos detalhes do projeto de construção de uma loja no espaço do Ilha Shopping, junto ao trevo dos Ingleses, no entroncamento da SC-401 com a SC-403. A data do início das obras ainda não está confirmada, mas já há uma placa no local antecipando a novidade.

Foto: Carolina Reginato



Os sócios Rodrigo Gonçalves e Thiago Valdi comemorando a abertura de mais uma barbearia, no SC 401 Square Corporate

Mérito reconhecido

Ex-diretor da Sadia e da extinta Transbrasil, ex-secretário da Fazenda, Alfredo Felipe da Luz Sobrinho, de 72 anos, foi homenageado com a Medalha do Mérito Anita Garibaldi, maior condecoração oferecida pelo governo do estado. A honraria foi entregue pelo governador Eduardo Pinho Moreira. O jantar que se seguiu à solenidade de outorga, na Casa da Agrônômica, foi organizado pela primeira-dama Nicole Torret Rocha Moreira.

Damascos e uvas

Um grupo de mulheres da sociedade de Florianópolis foi ao restaurante Jardim dos Plátanos, em Rancho Queimado, para participar de um piquenique programado como "aquecimento" para o Passarela Solidária, maior evento beneficente do ano que acontece dia 26 no Palácio Cruz e Sousa, em prol da Avos. A lista oficial de madrinhas que irão desfilar tem cerca de 40 nomes, entre elas Linda Koerich, Cristiane Callado, Dina Noebauer, Eliana Amarante, Patrícia Grillo e Pietra Mello, além da organizadora Sandra Ferreira de Mello.

Palcos paulistas

A companhia teatral La Vaca, uma das mais respeitadas de Florianópolis, está chegando ao interior de São Paulo na segunda quinzena deste mês. Fará quatro apresentações gratuitas, em duas cidades, da montagem do espetáculo "UZ" dirigida por Renato Turnes, tudo com apoio do Programa Petrobras Distribuidora de Cultura.

COMUNIQUE-SE

FIFA e CBF levam cartão amarelo dos patrocinadores

Pela primeira vez na história, a Copa recebe menos aporte das marcas apoiadoras. E a principal culpada disso responde pelo nome de corrupção

Karin Verzbickas

Se ainda existe quem duvide de que a má reputação é devastadora para os negócios, não há mais motivos racionais para isso. Até mesmo o futebol, paixão avassaladora de multidões e cenário perfeito para os maiores investimentos em mídia em todo o mundo, sofreu uma espécie de pênalti nesta Copa do Mundo. Longe ainda de perder o jogo onde bilhões de euros e dólares continuam circulando nababescamente como o salário dos melhores craques, FIFA e CBF não deixaram de sentir o impacto.

Tudo por causa da má fama, da má gestão, das denúncias de corrupção que fizeram com que grandes marcas não quisessem mais ver seus nomes atrelados aos escândalos. Os tradicionais patrocinadores – como Johnson & Johnson e Continental – deram cartão amarelo para elas. Levantamento da Sports Value, empresa especializada em marketing esportivo, mostra que, em 2018, a FIFA arrecadou US\$ 1,33 bilhão de seus patrocinadores. É 18% menos que na Copa do Mundo do Brasil, em 2014, quando se faturou US\$ 1,63 bilhão. Efeito direto da queda de Joseph Blatter.

Este ano, sete marcas são as “parceiras oficiais” da Fifa e da Copa, ou seja, as marcas da “cota master” dos patrocínios, o lugar de mais destaque: Adidas, Coca-Cola, Wanda Group, Gazprom, Hyundai, Qatar Airways e Visa. Já entre os “patrocinadores oficiais”

(uma cota menor) estão Budweiser, McDonald's, Hisense, Mengniu e Vivo (marca chinesa de tecnologia e celulares, não a empresa brasileira de telefonia). Aliás, China é o grande destaque nos novatos. Quem aí já tinha ouvido falar de Wanda Group? Famosa agora



entre os telespectadores pela intensa exposição do logotipo nos jogos, essa holding tem os direitos de mídia da Copa em nada menos que 26 países asiáticos, detém 20% do Atlético de Madrid e fechou patrocínio não só para o torneio da Rússia como também para as três próximas Copas do mundo. Essa Wanda não é fraca...

CIFRAS BILIONÁRIAS

A chacoalhada no caixa da FIFA dói em seus dirigentes não só pela queda dos patrocínios de marca, mas principalmente porque tira aquele troféu ostentado desde a primeira copa – em 1930 – de que o crescimento nos cofres a cada quatro anos era certo. E não era um crescimento píffio, tipo pibinho não, chegou a dar saltos de 59% (entre 2010 e 2006) e 65% (entre 2006 e 2002).

Mas, alto lá, também não é motivo pra ter pena. Apesar de diminuir o aporte das marcas, a FIFA vai ganhar mais dinheiro na Copa da Rússia. Como? Com os direitos de transmissão de jogos que vão render mais US\$ 2,7 bilhões, totalizando um faturamento de US\$ 5,2 bilhões. Na Copa realizada no Brasil foram “só” US\$ 4,8 bilhões. E no Catar, em 2022, a previsão é de que os cofres engordem em mais US\$ 6,6 bilhões.

Por aqui, a CBF sofreu impedimento da Chevrolet, tradicional patrocinadora que aportava R\$ 54 milhões. Naufragada todas as tentativas para conseguir um substituto na Copa da Rússia, o jeito foi trabalhar com as marcas que já tinha em carteira: Nike, Vivo, Guaraná Antarctica e Itaú. Saldo de gols? R\$ 410 milhões em 2014 contra R\$ 353 milhões neste ano.

A pergunta que fica é: se as marcas estão debandando e se os direitos de transmissão de jogos passaram a ser o grande filão da receita, como vai ficar a situação se continuar aumentando o número de pessoas que assiste aos jogos pelo celular, streaming e redes sociais? Bola quiando...

Telespectadores multitelares

Já falamos por aqui sobre um novo padrão de comportamento: 95% dos brasileiros mexem no celular enquanto veem televisão. O que não se sabia com exatidão até o momento era o quanto essa atitude dispersava o telespectador. Mas a americana Nielsen Neurosciece acaba de publicar o resultado de um estudo exclusivo que mostra que a distração está maior do que nunca.

Você já deve ter observado que crianças de 2 ou 3 anos não conseguem se concentrar em frente à TV, certo? Pois bem, nós adultos já estamos muito próximos disso. A Nielsen revela que na primeira infância trocamos o ponto focal 33 vezes por hora. Nós estamos fazendo quase o mesmo, mudando 27 vezes. Ou seja, a possibilidade da multitela está nos tornando bebês quando o quesito é concentração.

Hoje assistimos menos TV que há 20 anos. Eram 30 horas por semana, agora são 27. Mas não somos mais fiéis como antes. Estamos de corpo presente, mas com a cabeça – e olhos – em outro lugar. Além disso, dedicamos outras 38 horas – o que não existia há duas décadas – a telas de outras mídias (tablets, smartphones e notebooks) chegando a impressionantes 65 horas semanais. E observe que nem foi considerado o tempo que passamos em frente ao computador trabalhando!



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.

MULTITELA
COM A NET E
SKAVURSKA



NET HDTV COM NOW

POR APENAS

R\$ 59,00
POR MÊS

POR 3 MESES, NO COMBO. APOS, R\$ 104,99/MÊS. COMBOS A PARTIR DE R\$ 229,98/MÊS.

A maior emoção do mundo em alta definição. Com a cobertura completa na NET, pra você multitelar quando e onde quiser. Tem transmissão até em 4K e ao vivo no NOW.



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

Cobertura completa nos canais e no NOW, sujeita a definição das programadoras. Oferta válida até 31/7/2018 na contratação dos serviços de TV por assinatura no pacote NET Mix HD, no Combo com banda larga fixa (35 mega) e fone fixo. Oferta com autorização de débito automático em conta corrente como forma de pagamento e fidelidade de 12 meses. Em caso de cancelamento, será cobrada multa proporcional. O NOW Online está disponível para todos os clientes NET HDTV ou com um dos pacotes do NOW Clube contratado, sem custo adicional para acesso, e possui conteúdos gratuitos, pagos, exclusivos e por assinatura (NOW Clube). O cliente só terá custo de locação caso queira assistir a conteúdos pagos. Os equipamentos cedidos pela NET deverão ser devolvidos na rescisão do contrato. O ponto de TV é instalado com equipamento na tecnologia HD. Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica em seu endereço.

guia Gastronômico

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

Foto: Fernanda Amaral

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



PIZZA É TOP!

Curso de capacitação na Pizzeria Milano orienta adultos para o mercado de trabalho

• Página G5

Foto: Reprodução



As aulas foram ministradas pela premiada pizzaiola italiana, Grazia Fraschini

CRIANÇAS: Alimentação nas férias

• Página G3

Harmonia é essencial

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@bistromuitoalemdojardim.com

Site: www.bistromuitoalemdojardim.com



começo desse século, hoje está na mira dos que defendem as dietas com poucas calorias. A manteiga clarificada, a ghee, ganha terreno! Mas a manteiga não era uma bandida?

E se colocarmos na berlinda as comidas regionais? Os nutri-corretos correm o risco de ter um colapso ou uma congestão cerebral.

Acarajé e seu azeite de

dendê uber-saturado, porco na lata e sua banha anti-saúde, buchada de bode com carnes que nem o bode sabia que tinha, churrasco entope-veia clássico dos domingos em família... enfim... não conheço nenhum cardápio regional brasileiro que a alface ou o queijo branco sejam as estrelas! Leitão à pururuca, baião-de-dois, peixe azul-marinho, entrevero, pato no tucupi, enfim, comer tradição pode te levar ao caixão!...

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



A complexidade de comer simples... ... ou talvez a simplicidade de comer complexo

É de um antagonismo ímpar: quanto mais descobrimos as maravilhas de uma alimentação correta, mais complicado fica comer. Comer bem já não é comer bem como era comer bem quando ainda não sabíamos o que era comer bem. Difícil acompanhar o raciocínio? As mães de antigamente, não do Antigo Egito, as nossas mães, nos estuchavam comidas das mais variadas possíveis: de caldo de mocotó ao bife de fígado, de gema de ovo crua às colheradas de emulsão Scott, de sopas complexas com todas espécies de legumes de sabores esquisitos à overdose de Calcigenol.

O legal era ficar "fortinho", corado, com

as bochechas redondas, qualidades à época que nós, "as vítimas" de toda essa saúde, lutamos até hoje para perder formas arredondadas herdadas de tanta comida. Comer bem... e sempre... e de tudo: eram as palavras de ordem. Como raciocinar e cozinhar priorizando antioxidantes, polifenóis, nutracêuticos, omega 3 ou probióticos, sendo que esses são somente a ponta do iceberg do vocabulário da cozinha saudável e moderna?

Comer uma tigela de grãos sem sabor, sem prazer e sem graça passou a ser um procedimento terapêutico e "fashion" desde quando? Comer deixou de ser uma forma de prazer? Comer só pensando no ser

saudável, deixando o prazer de lado, é como fazer sexo só pensando na função "reprodução", e não na gama de sensações que ele traz!

Ora, pois, estamos sim passando fome com essa cozinha moderna pseudo-nutricional... fome de prazer! Quanto mais estudo o assunto nutrição, mais confuso fica o assunto culinária. A margarina, que já foi a solução para a má gordura da manteiga, e até sinônimo de família feliz, hoje é execrada nas dietas saudáveis... com razão, dizem uns. O ovo, que foi herói na minha infância, passou a ser bandido na minha juventude, foi banido no início da minha vida adulta e hoje voltou a ser um grande alimento!

O azeite de oliva, o santo milagroso do

Anuncie na próxima edição do caderno

Feminina

São **18.700 leitores*** sendo que 85% deste público são **mulheres**, formadoras de opinião e com **grande poder na decisão** de compra.

2 leitores por exemplar

Ligue: 3024-2747

VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

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



Os mitos da armazenagem de vinhos

Mais um mito que envolve a cultura do vinho cai por terra. Ano após ano temos novidades, na sua maioria descobertas através de pesquisas científicas de empresas e universidades ao redor do mundo, que derrubam velhos conceitos que sempre foram dados como fundamentais. Dessa vez foi uma pesquisa Australiana publicada no Australian Journal of Grape and Wine Research que foi de encontro com a pesquisa realizada pela Amorim, maior empresa produtora de rolhas do mundo, afirmando que a posição que se guarda uma garrafa não se comporta da forma como fomos ensinados e que guardar uma garrafa na horizontal poderia até mesmo acelerar

a deterioração da rolha.

Mas, muito antes disso, Émile Peynaud foi responsável por quebrar diversos paradigmas da enologia. Ele é considerado o pai da enologia moderna e muitos torceram o nariz na época em que ele advogava para seleção de frutos, controle de temperatura e fermentação separada de diferentes parcelas. Tudo isso hoje é muito comum, práticas normais, mas um dia foram ideias novas contra o que estava sendo utilizado como padrão.

No caso específico das pesquisas citadas, as conclusões foram contra o velho hábito de manter as garrafas deitadas na horizontal e em ambientes úmidos. Os pesquisadores australianos estavam testando



diferentes vedações e posições de guarda para dois vinhos brancos, que ficaram cinco anos sendo avaliados e não observaram mudanças significantes quando os vinhos foram armazenados na vertical em relação aos armazenados na horizontal.

Essa mesma pesquisa percebeu mudanças mínimas (aromas reductivos) nos vinhos com rolha natural, mudanças de aromas reductivos (falta de oxigênio) nos vinhos com screw-cap e maior oxidação nos vinhos vedados com rolha sintética. Já na pesquisa da Amorim seu diretor Dr. Miguel Cabral afirma que a umidade no pequeno espaço de ar entre o vinho e a rolha dentro da garrafa é de quase 100% e de que a umidade externa à garrafa não influencia nesse fator.

Essa afirmação derruba o mito de que as garrafas devem ser colocadas na vertical para manter contato com a rolha.

E a pesquisa foi ainda mais longe afirmando que manter os vinhos na horizontal pode umedecer demais as rolhas, causando uma deterioração prematura, a redução do seu tamanho e acelerando a debilitação celular da estrutura da rolha.

Se pensarmos em outro fator, vemos também que na posição horizontal a faixa de ar tem maior superfície de contato com o vinho se comparado com o pequeno contato no gargalo quando a garrafa está na vertical, podendo auxiliar na oxidação. São muitos detalhes que precisam ser observados e tem muita gente boa pesquisando, estudando e buscando respostas científicas para as nossas velhas verdades.

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



COMEMORAÇÃO

Dia da Pizza

A redonda que fez sucesso na Itália já conquistou o Brasil e tem uma data só para ela

Da redação

Massa fina ou grossa. Formato tradicionalmente redondo, mas que pode ser quadrado e em metro. Com ou sem borda recheada. Várias e várias possibilidades de sabores. Uma das paixões nacionais tem um dia só para ela. Em 10 de junho, é comemorado o Dia Nacional da Pizza. Estima-se que no Brasil sejam consumidas cerca de um milhão de unidades de pizza por dia, o que coloca o país entre os maiores consumidores internacionais. Já na Itália, país onde foi criada a iguaria, o consumo é de cerca de 1,8 bilhão de unidades por ano. Os dados são do levantamento realizado em 2016 pela Associação Pizzarias Unidas do Estado de São Paulo (APUESP).

HISTÓRIA

A pizza é um prato de origem italiana e famosa no mundo inteiro, que consiste em um disco de massa, regado com molho de tomate e coberto com ingredientes variados, como queijo, carnes, ervas. A chegada do ancestral da pizza à Itália, no entanto, ainda é um mistério. A principal hipótese conta que, três séculos antes de Cristo, os fenícios costumavam acrescentar ao pão coberturas de carne e cebola.

Estima-se que no Brasil sejam consumidas cerca de um milhão de unidades de pizza por dia



Fotos: Divulgação

Só que o pão deles era parecido com o pão sírio, redondo e chato como um disco. A mistura também foi adotada pelos turcos, que preferiam cobertura à base de carne de carneiro e iogurte fresco.

Os napolitanos também tomaram gosto pelo petisco e foram aperfeiçoando-o com trigo de boa qualidade para a massa e coberturas variadas, especialmente queijo. Nascia, então, a pizza quase como a conhecemos hoje. Faltava só o tomate, introduzido na Itália no século 16, vindo da América, e incorporado como ingrediente tão básico quanto o queijo.

**DICAS**

Apesar do mistério universal e da definição individual de o que compõe uma boa pizza, algumas características são essenciais para se ter uma pizza perfeita. Confira:

- 1) Ingredientes de qualidade
- 2) A longa fermentação da massa - de 24 a 48 horas - deixa a consistência perfeita.
- 3) Pouca gordura, tanto nos queijos quanto nas carnes, também ajuda pois ela interfere diretamente no sabor - e deixa a massa mole
- 4) A temperatura é muito importante. Para ficar com leve crocância, sem textura mole ou dura demais, a dica é deixar pouquíssimo tempo (entre 1 e 2 minutos) no forno super aquecido, com temperaturas que variam de 400 a 500°C.

CURIOSIDADE

A data foi instituída pelo então secretário de turismo Caio Luís de Carvalho, em 1985. Foi feito um concurso estadual em São Paulo que elegeu as 10 melhores receitas de mussarela e margherita. Empolgado com o sucesso do evento, o secretário escolheu a data de seu encerramento, 10 de julho, como

data oficial de comemoração.

SAÚDE

Tempo de férias escolares

Saiba como os pais devem cuidar da alimentação dos filhos nesse período

Da redação

Mês de julho e as crianças estão em casa. Finalmente os pequenos podem descansar, brincar e gastar energia! Para isso, eles precisam de uma alimentação balanceada para aguentar o pique. Ainda assim, o médico nutrólogo e diretor do Departamento de Nutrologia Pediátrica da Associação Brasileira de Nutrologia (ABRAN), Dr. Carlos Alberto Nogueira de Almeida, lembra que férias não são sinônimo de relaxar completamente da rotina e pede que os pais estimulem os filhos a brincarem cada vez mais ao ar livre.

Existem dois perfis de crianças: “Temos aquela criança que já é propensa à obesidade e trabalhamos o ano inteiro para controlar, e aquelas que são muito hiperativas e esquecem de comer, pois preferem brincar.” Para o médico nutrólogo, ambos os perfis precisam de muita atenção, principalmente nas férias. “Os pais costumam ser mais permissivos com aquela criança



Foto: Divulgação

As férias não são sinônimo de relaxar completamente da rotina. As crianças devem ser estimuladas a comer bem e brincar ao ar livre

que faz dieta o ano inteiro, e as hiperativas tendem a piorar a sua quantidade de refeições, pois estarão livres para brincar, saindo da rotina. O ideal é encontrar um equilíbrio durante o período”, afirma.

No entanto, a permissividade é preocupante e não deve ser um hábito e, sim, uma exceção. “Pedir uma pizza às terças-feiras é algo pouco saudável durante as semanas ‘normais’. Nas férias, é algo que

pode acontecer, mas não deve ser pizza às terças, pastel às quartas, e hambúrguer no sábado”, ressalta.

Dr. Nogueira relata ainda que percebe uma transformação no perfil de lazer das crianças. “Antigamente existia aquela expectativa em sair na rua e se divertir. Atualmente, quando pergunto em meu consultório, as crianças sempre falam primeiro em ‘zerar’

algum jogo, ou, quando mais velhos, terminar determinada série. Só depois disso lembram de fazer algum esporte”, diz.

A atividade física durante as férias representa pouco ganho efetivo ao longo do ano. Mesmo assim, é essencial e pode ser uma oportunidade de a criança se engajar com algum esporte. Vale lembrar que as férias são uma época onde aumenta o número de lesões e pequenos acidentes durante a prática esportiva, muitas vezes causadas pela falta de preparo físico.

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



Clima propício

As férias de julho e Copa do Mundo são momentos ideais para reunir os amigos

Olá queridos leitores! Estamos em clima de copa do mundo e as férias também já estão chegando: dois ótimos momentos para reunir os amigos e a família para comemorar, torcer e se divertir. Como nestas ocasiões o elenco é sempre muito eclético, o melhor é pensar em cardápios e ambientações mais informais e com opções para todas as idades.

Preparar a casa para assistir aos jogos ou para curtir um momento especial das férias é sempre um programa divertido. Se for possível, procure envolver a turma que vai participar para não ficar pesado para você. Todo mundo colabora e no final todos se divertem. Uma ótima ideia é organizar um piquenique no jardim, na varanda ou mesmo na sala da TV, se o tempo não ajudar ou caso a sua casa não tenha um espaço externo adequado para isto.

Você deve estar se perguntando, mas um piquenique dentro de casa? Sim, é possível transformar sua sala de TV em um lugar descontraído com toalhas e guardanapos coloridos, cestas com sanduíches deliciosos, frutas da estação e muito mais! Gostosas simples como pão de queijo, pipoca, amendoim torrado, bolo de cenoura, paçoca, brigadeiro, cachorro quente, sanduíches e mini pizzas darão um ar de piquenique.

São coisas fáceis de fazer, ou se preferir, é só encomendar, e que podem ficar prontas e servidas ao alcance de todos. E lembre, não se atrole: distribua tarefas e compras. Assim tudo se organizará mais rapidamente. E para beber, arrume uma mesa ou aparador com sucos de frutas, água saborizada, vinho, cerveja ou drinks práticos de fazer.

Balde com gelo e copos coloridos para entrar no astral do evento e acompanhar o clima de festa. Enfeite a casa com flores, plantas ou detalhes temáticos. Usan-



É possível transformar sua sala de TV em um lugar descontraído com toalhas e guardanapos coloridos, cestas com sanduíches deliciosos, frutas da estação e muito mais



do e abusando das cores, afinal é dia de festa. Se o jogo for do Brasil, use e abuse do verde amarelo, bandeirinhas, fitas e mesmo na toalha e nos guardanapos.

Viu só como receber para um jogo ou uma tarde de férias pode ser charmoso e descomplicado? E o melhor de tudo: você também poderá curtir com a turma! Um ótimo mês e a gente se encontra no mês que vem, tomara que, com a estrela do hexa e a taça na mão!



RECEITA

Para você começar a se animar, aí vai uma receita de bolo de laranja, super fácil e que fará sucesso com os convidados.

Bolo de Laranja

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de maizena
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 xícara de suco de laranja

Modo de fazer:

Bata as claras em neve, junte as gemas e bata até a mistura ficar bem clarinha. Acrescente o açúcar e bata até ficar bem

fofinho. Coloque então a farinha e a maizena e mexa bem. Acrescente o suco de laranja e por último o fermento. Misture bem e leve ao forno em forma untada e enfarinhada.

Este bolo eu gosto de fazer em forma de pudim grande. Forno pré aquecido em temperatura de 175º por aproximadamente 45 minutos. Desenforme frio e polvilhe açúcar de confeiteiro ou cubra com uma calda de brigadeiro mole.

PROJETO SOCIAL

Pizzaiolos do Bem

Adultos de comunidades da Capital ganham capacitação pela premiada pizzaiola Grazia Frascini, da Pizzeria Milano

Fernanda Amaral

Maria Grazia Frascini, conhecida como Grace, italiana, dona da Pizzeria Milano (Centro de Florianópolis), tetra-campeã no concurso internacional de pizzaiolos, não quer somente servir pizzas e ganhar concursos. Este ano ela começou também a passar a sua sabedoria adiante e formar novos pizzaiolos, com direito a certificado internacional, para moradores de comunidades carentes, como o Morro do Mocotó, Monte Cristo, Monte Serrat, entre outros.

Em parceria com o Instituto Padre Vilson Groh – IVG, reuniu adultos de cada comunidade, interessados em ser capacitados, tanto para conseguir um emprego melhor – com o aval de dois institutos italianos – como quem sabe, se essa for a vontade deles, abrir o próprio negócio, e assim conseguir uma renda melhor para sustentar a si e suas famílias. Três turmas já foram formadas. A mais recente na manhã do dia 30 de junho, na Pizzeria Milano, com seis alunos.

Um deles é Joacir Pereira Soares, casado e com uma filha, que quis falar em nome de sua turma formanda. “Muitas pessoas querem fazer esse curso para apenas agregar algo ao seu currículo, mas outras têm interesse em seguir carreira como pizzaiolo. A Grazie, que é a melhor [pizzaiola] do mundo [quatro vezes] foi espetacular em nos ensinar isso, como ninguém fez antes. Só tenho a agradecer a ela e ao

Formandos do curso ministrado em parceria com o Instituto Vilson Groh



Fotos: Fernanda Amaral

IVG [Instituto Vilson Groh] pela oportunidade. Esse curso vai ajudar a trazer renda para a família.”

Mauro Caldeira de Andrada, Diretor do Centro de Voluntariado do Instituto Vilson Groh (IVG), falou que “a ideia do curso surgiu para ajudar as pessoas da comunidade que estão desempregadas a melhorar a renda como uma fonte de subsistência. Por isso é um curso rápido, de curta duração, eficiente, para colocar

esse pessoal no mercado de trabalho, que acontece em várias pizzarias de Florianópolis. Grazia estava disposta a capacitar essas pessoas”, destacou.

O curso durou seis dias, de segunda a sábado, 4 horas por dia, com provas e uma série de cobranças importantes para o desenvolvimento dos alunos. Interessados em participar do treinamento ou de algum outro programa semelhante, precisa estar vinculado ao Instituto Vilson Groh ou a uma instituição

parceira, como o Centro Cultural Escrava Anastácia, CE-DEP (Centro de Evangelização Popular), e ACAM (Associação Catarinense de Assistência ao Mucoviscidótico).

OPORTUNIDADE DE TRABALHO

Grace Frascini diz que a experiência tem sido maravilhosa e que está orgulhosa de seus alunos formandos.

Ela quer continuar dando mais aulas como essa, pois é uma oportunidade de inserção dos alunos na sociedade e no mercado de trabalho. “Deixei a cozinha da minha pizzaria à disposição para praticarem quando quiserem, e eventualmente, posso vir a contratar um deles”, considera.

Grace conta ainda que foi voluntária em um projeto semelhante, na Itália, com imigrantes da Nigéria, Egito, Marrocos, que não tinham condições de pagar um curso, e alguns nem mesmo de comer. “Quando eu era criança também não tinha condições, mas eu tive sorte porque meus pais me fizeram estudar e isso, depois de adulta, me possibilitou ir atrás de



NOVO ESPAÇO

A Pizzeria Milano tem novidade, principalmente para quem adora o ambiente e o atendimento do local, mas não está com tanta fome – e gostaria de fazer um happy hour ou uma reunião informal num ambiente “italianamente” rústico. Dia 30 de junho foi inaugurado o novo ambiente onde o foco é beber uma boa cerveja ou chope, comer petiscos e o chamado “pizza-hambúrguer”. Grazia Frascini está confiante a respeito da novidade: “Fizemos esse ambiente para atrair mais os jovens, para vir em grupos, falar de futebol, como num boteco, e beber uma cerveja de qualidade”.

trabalho que me fez chegar onde estou hoje”, conta.

No evento foram entregues os certificados, e os formandos puderam mostrar aos convidados seus novos dotes culinários: cada um deles preparou uma pizza, e estas foram distribuídas a todos, fazendo parte da celebração.



O aluno Joacir Pereira Soares com Grazia Frascini e Angela Senger, voluntária que fez a tradução do italiano para o português

BEBIDA

Está liberado

Consumo de cervejas não precisa diminuir no inverno: saiba quais são os estilos mais indicados

Da redação

Com a chegada da estação mais fria do ano, é comum o consumo de pratos quentes e mais consistentes. E quando se trata de bebidas, a cerveja também combina bem com a estação. O inverno é uma ótima oportunidade para degustar cervejas especiais, que combinam com o clima mais frio e com a culinária da região Sul do país.

O beer sommelier, Samuel Hoshino, explica que, geralmente, na época de frio, as cervejas mais encorpadas e com maior teor alcoólico são ótimas opções para consumo. “A percepção do brasileiro sempre

foi de que a cerveja tem que refrescar e, por isso, a gente sempre pensa em tomá-la no verão. Nesse raciocínio, fica difícil beber uma cerveja muito alcoólica e encorpada na praia, certo? Mas é importante pensar que cada estilo de cerveja têm condições e ocasiões diferentes de consumo. Durante o inverno, uma cerveja mais forte pode ser uma boa opção”, comenta Hoshino.

Uma curiosidade é que as cervejas devem ser servidas em diferentes temperaturas, independente da estação do ano. “O ideal é pensar em uma temperatura na qual a cerveja possa te entregar os melhores sabores”, explica o beer sommelier.



Existe uma variedade de cervejas especiais que combinam com o clima mais frio

HARMONIZAÇÃO

O inverno é uma estação convidativa para o consumo de pratos mais suculentos. Inclusive, existe uma variedade de cervejas especiais que combinam com o clima mais frio e com as comidas típicas desta estação do ano, como pinhão, feijoada, costela e fondue de carne.

Escolha a sua harmonização:



PINHÃO: A semente combina com cervejas maltadas com teor alcoólico médio.



COSTELA: Cervejas com maltes caramelizados ou tostados são as mais indicadas



FEIJOADA: Vai bem com maltes tostados



FONDUE DE CARNE: Vai bem com cervejas de trigo mais encorpadas

INGREDIENTE

O novo queridinho

Rico em proteínas e fibras, o amendoim está presente nas casas de 88% da população brasileira

Da redação

Foi-se o tempo em que o amendoim era sinônimo apenas de festa junina. É o que garante a pesquisa da Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados (ABICAB), que revelou que 88% da população consome o alimento. Os números indicam a entrada definitiva do alimento para a rotina do brasileiro e como forma de manter-se saudável.

Sabor, qualidade e saúde estão entre os principais aspectos positivos associados ao amendoim, mas essa constatação evoluiu ao longo do tempo. Em 2010, sabor e qualidade eram citados como pontos positivos do amendoim por 63% dos entrevistados (pesquisa Ibope) – em 2015, esse número mudou para 43%. Em contrapartida, em 2010, a saudabilidade do alimento era um ponto positivo para 29% das pessoas e saltou para 37% em 2015. Isto prova que os benefícios nutricionais da semente se tornaram mais conhecidos e valorizados pelo consumidor, que hoje busca aliar sabor a uma dieta alimentar equilibrada.



Quando consumido na quantidade certa (30 gramas por dia) e em lanches intermediários, o amendoim garante a saciedade por mais de duas horas

No que se refere à escolha do produto, a grande influência na hora da compra é a qualidade: 38% dos entrevistados tomam a decisão usando esse critério. Variedade, marca e preço estão todos no mesmo nível, em um segundo patamar, com percentuais abaixo de 20%. A satisfação com o produto brasileiro, por sua vez, é bastante alta: quando perguntados sobre como avaliam a qualidade do amendoim nacional, 77% das

pessoas ouvidas responderam que é excelente.

BENEFÍCIOS

“O amendoim é grande aliado da nutrição humana”, afirma a consultora em nutrição Vanderli Marchiori, ressaltando que pesquisadores renomados recomendam seu consumo diário. Quando consumido na

quantidade certa (30 gramas por dia) e em lanches intermediários, o amendoim garante a saciedade por mais de duas horas – o que inibe a ingestão de lanches mais calóricos, ou seja, não engorda e ajuda no processo de reeducação alimentar.

Rico em proteínas, fibras, antioxidantes e fitoquímicos, ele proporciona diferentes benefícios ao organismo:

- Auxilia no controle do peso, da gordura abdominal e dos níveis de açúcar no sangue;

- Os fitosteróis presentes em sua composição diminuíram o desenvolvimento de tumor de próstata em até 40% e inibiram a metástase em até 50% dos animais estudados;

- Devido à alta concentração de vitamina E, tem papel antioxidante que pode diminuir a incidência de Mal de Alzheimer.



GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Upgrade

Com uma longa história na indústria dos vinhos chilenos e mundiais, o engenheiro agrônomo e enólogo francês **Pascal Marty** se formou pela Escola de Enologia de Bordeaux, em 1982. Ele foi winemaker da Baron Philippe Rothschild S.A. por mais de 14 anos, implantou e acompanhou o desenvolvimento da gestão franco-americana com Robert Mondavi, o que resultou no Opus One, em 1984. O projeto é considerado o primeiro vinho ultra Premium do mundo. Em 1997, Marty, em associação com a Concha Y Toro, foi escolhido como co-

CEO e winemaker da Viña Almaviva S.A., fazendo assim o primeiro vinho ultra premium do Chile. Agora um novo desafio. O enólogo é contratado como consultor pela Peterlongo do Brasil para o reposicionamento da marca centenária.

Equipe gastronômica

Numa deliciosa tarde de sábado no final de Junho, o Emporium Jazz contou com uma super trupe gastronômica. Os amigos gourmant Fábio Koerich, Walter Maia, Marcos Marquezan, Guto Fröhlick e Henrique Rocha, que formam a Gourmeria Floripa, fizeram pratos especiais que encantaram a todos. De entrada: Ovas de tainha na crosta de parma com raspas de limão siciliano e azeite trufado, e Costela de bezerro uruguaio assada com cebolas carameladas. Já para os pratos principais: torta folheada irlandesa de cordeiro, e feijoada de frutos do mar. O toque de Midas foi para a sobremesa, um Tiramisù imperdível! Super tarde! Parabéns aos chefs!



Menu degustação

Também em meados de junho, a loja Decanter promoveu em conjunto com a vinícola uruguaia Bouza, um super jantar harmonizado, no Restaurante Maremonti. Essa é uma daquelas oportunidades imperdíveis que já mencionei aqui, pois tem desde um receptivo, entrada, primeiro e segundo pratos, e sobremesa. Todos acompanhados de vinhos fantásticos, escolhidos a dedo pelo produtor. Nesse evento, em especial, o CEO da vinícola Bouza trouxe para a degustação seu icônico vinho Monte Vide Eu, e explicou a palavra que deu origem ao nome da capital do Uruguai.



Outlet das estrelas

Contratados para uma tarde pra lá de especial pela loja Outlet Electrolux, localizada no shopping Casa & Design, os chefs **Ricardo Caldas (foto)**, do Restaurante Dolce Vita, no Canto da Lagoa; e Jaime Barcelos, do Restaurante Ostradamus, no Ribeirão da Ilha - deram um show de simpatia e gastronomia. Com os utensílios da marca, cada um fez um prato especial do seu cardápio, e o público inscrito pôde degustar as especialidades. Depois da aula, o passeio pelo Outlet Electrolux deixou muitos fascinados pelos produtos.

Café Cultura

O que estava faltando aconteceu. No final de junho abriu mais uma franquia do exclusivo Café Cultura, em Florianópolis. O novo espaço está localizado no simpático e agradável Largo Benjamin Constant. No comando, a equipe do publicitário dublê de gastrônomo, Gláucio Chagas Lima.

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!

PORTAFOGLI DI TARONI

A **Di Taroni Trattoria** reúne o indispensável em uma legítima cantina italiana: massas fresquinhas, pratos bem servidos, carta de vinhos selecionada e atendimento cordial. Muito bem localizado, em frente ao Parque de Coqueiros, o local é ponto de encontro de quem ama comer bem. Um dos grandes atrativos é o Portafogli Di Taroni – mignon grelhado e recheado com tomate seco, catupiry, gorgonzola, acompanhado de gnocchi ao vinagre balsâmico, champignons, funghi, coberto por rúcula e tomate fresco.



Di Taroni Trattoria
Av. Eng. Max de Souza, 730 - Coqueiros
Fone: 3249-2040
www.facebook.com/ditaronitrattoria

Baixe o leitor do QR Code e acesse o código abaixo para conhecer melhor a gastronomia do Di Taroni Trattoria



INVERNO PEDE PIZZA METRO

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. 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.

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



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





Empreendimento é considerado um dos mais sustentáveis e tecnológicos centros multiuso do Brasil, com 70% de área verde preservada e infraestrutura completa para negócios e entretenimento

NEGÓCIOS

Nova parceria na SC-401

Agência da Capital é escolhida para gestão de comunicação do Square Corporate

Da redação

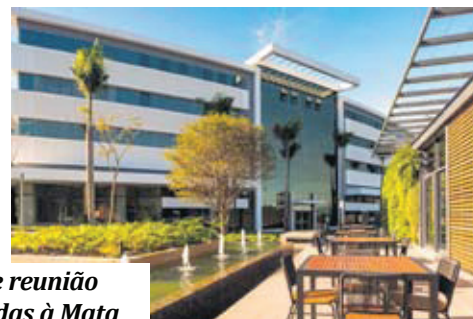
Empreendimento localizado na rodovia SC-401, o principal eixo empresarial da Grande Florianópolis, o Square Corporate é considerado um dos mais sustentáveis e tecnológicos centros multiuso do Brasil, com uma área total de mais de 154 mil m², 70% de área verde preservada e infraestrutura completa para negócios e entretenimento. A agência Larissa Linhares Comunicação, de Florianópolis, acaba de assumir a conta do empreendimento lançado em março deste ano.

“Mais do que um trabalho estratégico, nasce aqui uma grande parceria baseada em virtudes e conceitos dos quais nossa agência compartilha”, afirma a empresária e jornalista Larissa Linhares. O comple-

to possui três torres empresariais, que se agregam ao Mall, com lojas e restaurantes renomados, além de estacionamento para mais de mil carros. O espaço para eventos conta com auditório para até 300 pessoas, cinco salas de reunião e videoconferência com o mais moderno sistema tecnológico.

Na área externa, há duas salas de reunião equipadas e integradas à Mata Atlântica, mirante, anfiteatro junto ao lago, redário, trilha ecológica, wi-fi disponível em todo o empreendimento e espaços integrados para lazer e networking. “Nos inspiramos nos melhores complexos multiuso do mundo. O local foi estrategicamente escolhido para proporcionarmos uma oferta única de serviços. Estamos na rota da inovação e da sustentabilidade da Capital”,

Salas de reunião integradas à Mata Atlântica, mirante, redário, trilha ecológica e wi-fi estão disponíveis na área externa



conta Ricardo Saldanha, diretor institucional.

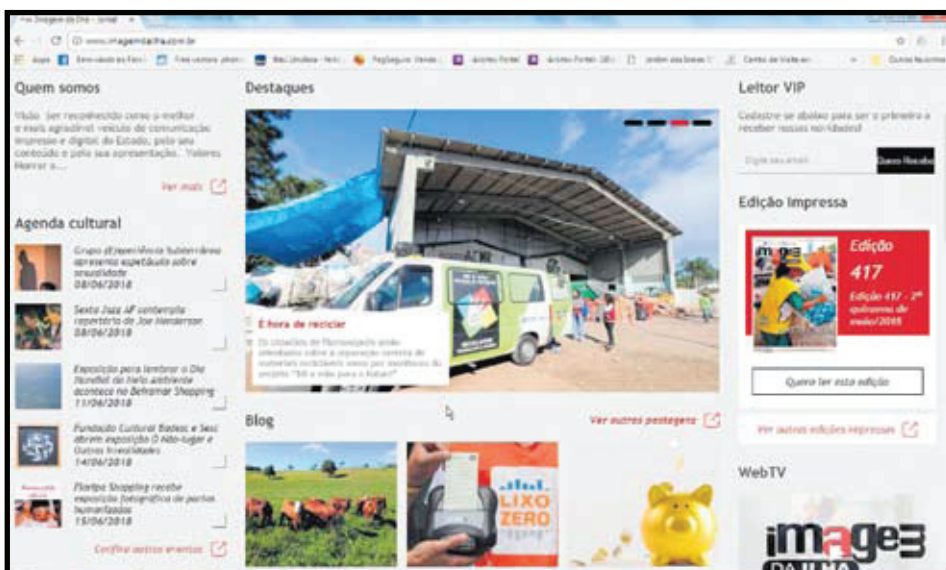
NOVOS PROJETOS

O Square Corporate conta com os serviços da maior empresa de administração patrimonial de complexos empresariais do mundo, a Cushman & Wakefield, responsável pelo conceito que alia trabalho, qualidade de



“Nasce aqui uma grande parceria baseada em virtudes e conceitos dos quais nossa agência compartilha”, afirma a empresária e jornalista Larissa Linhares.

vida, lazer e meio ambiente. “Estamos na fase de planejamento e implementação de estratégias. Vamos surpreender o público com uma série de projetos e tornar o Square Corporate um dos principais destinos de negócios, gastronomia e entretenimento”, completa Larissa.



Em todas as
PLATAFORMAS



CADASTRE-SE
www.imagemdailha.com.br

