

JORNAL **image3** DA ILHA

PARCEIROS DE VIDA

Pais e filhos no mesmo ambiente profissional

• Página 5

guia Gastronômico

12 DE AGOSTO:
Dia especial

• Página G5

Foto: Reprodução



Cardápio para os pais



Foto: Lojas Koerich

Ronaldo e Eduardo Koerich: receita de família



COMUNIQUE-SE: O “pode e não pode”

• Página 8

**Candidato: comporte-se!
Eleitor: fique atento!**

Carta ao Leitor **AGENDA CULTURAL**

O clima de eleições já está no ar. E parece que teremos uma das maiores disputas de todos os tempos a nível nacional. Aqui no estado, as principais lideranças já se organizaram e duas chapas fortes já estão formadas. As entrevistas, dos candidatos à presidência, na semana passada, na Globonews, deram o tom do desafio.

Aqui no Imagem da Ilha priorizamos o ponto alto de agosto: o Dia dos Pais. A matéria especial de capa traz a relação entre pais e filhos que vai além do pessoal. Eles trabalham juntos e garantem que a parceria profissional acontece em sintonia. Confira a página 5!

Saiba ainda o que é permitido e o que é proibido durante o período eleitoral, para candidatos e eleitores, na página 8.

No Guia Gastronômico, aprenda a preparar um café profissional, em casa. Isso mesmo! Um especialista ensina o passo a passo para você surpreender as suas visitas! E é claro que os pais também têm um espaço especial no caderno desta quinzena. A produtora gastronômica Ceres Azevedo ensina a receita do famoso Bouef Bourguignon, prato típico da culinária francesa, que você mesmo pode preparar! E ainda detalhes de como decorar uma mesa especial para a data.

Uma boa leitura!
Hermann Byron

Fotos: Divulgação

**Transborda**

A profundidade verdadeira da natureza humana foi o que levou a fotógrafa Juliana Stringhini a mergulhar nos sentimentos de desconhecidos, abordados em ruas e praças de cidades brasileiras e da América Latina. O resultado em fotos e vídeos está na exposição "Transborda". Até 30/08, de segunda a sexta, das 13h às 19h; sábado, das 10h às 16h; no Museu da Escola Catarinense - MESC. O acesso é gratuito.

Os Iluminados

A mostra fotográfica permanente "Os Iluminados - Personagens da Ilha de Santa Catarina" apresenta retratos e um autorretrato em formato backlight (fotografias montadas em caixas de luz), expostos em uma sala na penumbra. A proposta da mostra partiu do trabalho realizado por Zé Paiva para a disciplina Imagem e Comunicação, ministrada por Denise Camargo, no curso de pós-graduação em Fotografia da Univali. No hall do auditório (2º piso do Campus da Universidade do Vale do Itajaí - Univali), no bairro Saco Grande, de segunda a sexta-feira, das 8h às 22h, com entrada gratuita. Mais informações: 3332-2504.

• exposição

"No Mar Elas não poderiam estar"

A exposição "No Mar Elas não poderiam estar", de Yara Guasque, apresenta elementos do mar, além de colagens e um vídeo exibindo gravações e fotografias estáticas feitas por celular em 2014, quando Yara retornava de Puerto Williams pelo canal de Beagle, estreitado pelas cordilheiras Darwin. Até 24/08, de segunda a sexta-feira, das 13h às 19h, na Galeria Municipal de Arte Pedro Paulo Vecchietti. O acesso é gratuito. Mais informações: 3324-1415.



• show

Nenhum de Nós

O lançamento do novo EP do Nenhum de Nós, "Doble Chapa", traz Thedy Corrêa (vocal e violão), Veco Marques e Carlos Stein (guitarras e violões), João Vicenti (teclados e acordeão) e Sady Homrich (bateria), acompanhados de Estevão Camargo, no baixo e vocais, como músico convidado. Dia 16/08, às 21h, no Teatro do CIC. Ingressos à venda nas bilheterias do CIC/TAC e PEDRO IVO.



• imagem da quinzena



Foto: Gabriela Morateli

Ninho de João de Barro no Mirante da Ponte Hercílio Luz

Reunião de bateristas

A 6ª edição da Orquestra de Baterias reúne centenas de bateristas para juntos executarem 10 músicas. Em 2017, o evento reuniu 350 bateristas e conquistou a posição de 3ª maior do mundo. Dia 19/08, às 15h, no Largo da Catedral Metropolitana de Florianópolis.

• orquestra



Foto: CR2 Fotografia

DoFit 2018

O Meeting DoFit 2018 terá 37 palestras divididas em quatro salas temáticas: movimento, treinamento, gestão e reabilitação. Os palestrantes, além de destacados profissionais da educação física, são médicos, nutricionistas, fisioterapeutas, especialistas em finanças e profissionais da comunicação. De 24/08 a 26/08, no Hotel Maria do Mar. Mais informações: meeting2018.dofit.com.br.

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 Delicia - 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: Gabriela Morateli - **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

TECNOLOGIA

Cidade conectada

Edital para oferecer Wi-Fi gratuito em áreas públicas é lançado na capital

Da Redação

A Prefeitura de Florianópolis lançou no final de agosto, edital para implantação e operação do programa Floripa Wi-Fi Livre, que visa oferecer serviço de acesso gratuito à internet por meio de tecnologia Wi-Fi em áreas públicas da cidade, incluindo as unidades de saúde. A pasta responsável é a Secretaria Municipal de Turismo, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico. A empresa interessada terá prazo máximo de 12 meses para implantação e cinco anos para operação em 147 pontos da capital, que incluem regiões como Avenida Beira-Mar Norte e Centro Histórico da cidade. Em contrapartida, poderá explorar serviços de comunicação digital na tela de login, exibindo peças publicitárias com duração máxima de 7 segundos.

“O edital foi desenvolvido a partir de estudos realizados em diversas cidades brasileiras e do exterior que implantaram serviços similares de forma bem-sucedida. Buscamos garantir um serviço que estivesse distribuído em toda a cidade, priorizando áreas que tenham permanência significativa de pessoas, e que seja acima de tudo confiável e seguro”, destaca Marcus Rocha, Superintendente Municipal de Ciência, Tecnologia e Inovação.

De acordo com Rocha, são dez localidades obrigatórias de alto tráfego, para suportar no mínimo 500 usuários simultâneos conectados; 43 obrigatórias de médio tráfego, para suportar no mínimo 300 usuários simultâneos conectados e 94 opcionais de baixo tráfego, para suportar no mínimo 100 usuários simultâneos conectados. As



Foto: Gabriela Morateli

Serão 147 pontos da cidade com conexão à internet, dentre eles a Avenida Beira-Mar Norte

propostas das empresas que demonstrarem compromisso em instalar pontos adicionais de internet, bem como em realizar a instalação em menor tempo, terão maior competitividade.

“Essas ações promovem a inclusão digital em Florianópolis, que é considerada a 6ª cidade mais inteligente do Brasil, de acordo com o ranking Urban Systems Connected Smart Cities. Buscamos melhorar esse índice, já que somos um dos principais polos de tecnologia e inovação do país. Tudo isso sem onerar os cofres públicos, buscando a colaboração da iniciativa privada. Outra preocupação foi garantir uma cobertura uniforme em toda a cidade, tanto que uma das exigências é disponibilizar o serviço nas unidades de saúde do município”, afirma o prefeito Gean Loureiro.

EDITAL

Os interessados em participar do programa devem ser pessoas jurídicas nacionais ou estrangeiras, com filial ou sede no país, autorizadas a funcionar no Brasil, legalmente constituídas e estabelecidas, que estejam habilitadas e capacitadas a executar o seu objeto. Estes deverão entregar envelope lacrado no dia 28 de agosto de 2018, às 14 horas, na sala de reuniões da Secretaria de Turismo, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico da Prefeitura de Florianópolis, localizada na Rua Padre Roma, 482, com todos os dados solicitados no edital.

Acesse o QR Code para acessá-lo



SAÚDE

Elevando a autoestima

Instituto usa a dança como forma de terapia no tratamento do câncer

Da Redação

Arte, música e dança são ótimos exemplos de terapia e sua prática está diretamente ligada a saúde e bem-estar do corpo e da mente, ajudando a elevar a autoestima e a consciência corporal dos praticantes. A dança, principalmente, ultrapassou as barreiras do exercício físico e é considerada uma das melhores formas de complementar tratamentos, seja pela interação social ou mesmo pelo prazer em praticar essa atividade.

Pensando nessas vantagens, o Instituto Bem Viver, que tem como missão contribuir com a qualidade de vida do paciente com câncer, tem se dedicado a dar aulas de zumba para as pacientes que possuem cadastro na instituição, que fica na Grande Florianópolis. Vítimas do câncer, as mulheres acompanham atentamente com o olhar cada gesto executado pelo professor

Marcone Antônio dos Santos, e dominam a coreografia, libertando-se a cada nova descoberta de movimento do corpo e usando a dança como uma forma de viver melhor.

“Depois de receber o diagnóstico do câncer, muitas mulheres acabam perdendo a vontade de seguir em frente e a autoestima. Através da dança e também de outros projetos que trabalham o empoderamento feminino, mostramos para elas que é possível ter qualidade de vida mesmo durante o tratamento e o quão importante é resgatar e fortalecer o sua consciência corporal”, ressalta Tatyana Karin de Oliveira, assistente social do Instituto Bem Viver.

Ela ressalta que, além dos benefícios mentais, a dança contribui com a perda de peso, tonifica o corpo, reduz o estresse e a ansiedade, melhora a autoestima, aumenta a capacidade sanguínea e faz bem ao coração, combate a depressão, pode ser praticado por pessoas de todas as idades e, além

disso, ajuda a fazer novas amizades e socializar. As aulas são realizadas sempre às terças-feiras, das 15h às 16h, no próprio instituto.

CONTINUIDADE DOS PROJETOS

Para continuar dando sequência em todo trabalho, que é realizado diariamente, o Instituto conta com as doações, pois as pessoas cadastradas são atendidas na medida em que os recursos vão sendo arrecadados. As doações podem ser feitas de diversas maneiras: através do telemarketing da entidade, depósitos em conta corrente, campanhas de arrecadação e eventos beneficentes. Qualquer pessoa pode ajudar, tanto com dinheiro quanto com alimentos, roupas ou até como voluntário, basta fazer uma visita ou entrar em contato pelo telefone (48) 3035-5124. O atendimento no Instituto Bem Viver é feito de segunda à sexta, das 9h às 12h e das 13h às 18h.



ÍNDICE

Custo de Vida

Depois de aceleração em maio e junho (quando teve a maior alta em sete anos), os preços dos produtos e serviços consumidos pelas famílias em Florianópolis tiveram deflação em julho (-0,35%). A redução nos preços foi puxada pelos alimentos in natura (-11,6%), invertendo uma tendência de alta verificada desde o início do ano para esses produtos. Os números são do Índice de Custo de Vida (ICV/Udesc Esag), calculado mensalmente, há 50 anos pelo Centro de Ciências da Administração e Socioeconômicas (Esag) da Universidade do Estado de Santa Catarina (Udesc). O índice leva em conta o consumo de famílias com renda de 1 a 20 salários mínimos, comparando os preços de 319 itens.

ATRAÇÕES

Circuito Cultural

Atrações culturais desembarcam na capital catarinense nos dias 18 e 19 deste mês, com a realização do Circuito Cultural. O espaço de cultura móvel, idealizado pelo Instituto Maratona Cultural e pela primeira vez na cidade, consiste em um contêiner equipado com biblioteca e cinema, proporcionando uma série de atividades, para todas as idades. São mais de 25 atrações previstas para os dois dias: artes plásticas, literatura, teatro, cinema e shows musicais.

CHATBOT

Pagamento de faturas

Foi lançado em Florianópolis, o “Pague suas contas”, chatbot que permite o pagamento de boletos de contas de consumo com cartão de crédito. Portadores de cartões Visa poderão pagar suas contas em diferentes segmentos – utilities (luz e água), governos, educação, condomínios, seguros e saúde – usando o Facebook Messenger. Inicialmente, a nova solução de pagamento estará disponível exclusivamente na Grande Florianópolis, em fase piloto. O projeto é executado pelas empresas Nexxera, Visa e Adiq.

HAPPY HOUR

Square SC

Para promover networking e oferecer um local que reúne gastronomia, mall, serviços e diversão, o complexo Square SC criou uma agenda de eventos até o final do ano. O Happy Hour Square terá música de Chico Martins (vocalista da banda Dazaranha) e sua filha Ana Rosa, além do violão e voz de Daniel Montero.

ARTIGO

COLUNA POLÍTICA

Sorria, seu futuro está sendo roubado

Enquanto as pessoas de bem não fizerem política, os aproveitadores e inescrupulosos se aproveitarão

* Por Celso Tracco



Começou a temporada das convenções partidárias para definir as chapas e coligações para as próximas eleições de outubro. Em outras palavras, está aberto o balcão de negócios entre os partidos e os candidatos aos cargos eletivos. Uma verdadeira negociata onde tudo é financiado pelo dinheiro de impostos, menos o que realmente interessa ao dono do dinheiro, o povo.

Em troca de alguns segundos de programa eleitoral gratuito, o candidato promete: cargos em estatais, em ministérios, na futura mesa diretora e em comissões do senado e da câmara federal, aumentos de salário para servidores, doações de fundos para a campanha de seus "aliados" etc. etc. A "criatividade para nos roubar é inesgotável". Debate de ideias para tirar o Brasil da crise, reduzir déficit público, reduzir desemprego, nem pensar, eles nem sabem onde está o "Brasil real". Eles só sabem onde está Brasília e seu pote de ouro. Ganhar seu quinhão no botim é o que importa. Os piratas do século XVII seriam meros "trombadinhas" perto de nossos "representantes" legitimamente eleitos.

Mas, qual é a responsabilidade da população? Total, uma vez que temos a cultura de não discutir política, de achar que nada muda, que política é para quem não presta. Sim, enquanto as pessoas de bem não fizerem política, os aproveitadores e inescrupulosos se locupletarão. Sei que nossas armas, isoladamente, têm baixo poder de fogo, mas, se nos unirmos em algumas causas comuns, creio que podemos incomodar esses verdadeiros faraós mumificados que se julgam divindades inatacáveis.

1 - Se o horário "gratuito" na TV e no Rádio é tão importante, então não vamos dar audiência. Iniciemos uma campanha via redes sociais propondo não assistir ou ouvir qualquer programa político, obrigatório ou não.

2 - Não votar em nenhum político que já tenha ocupado algum cargo público, de qualquer partido. A renovação deve ser ampla, geral e irrestrita.

3 - Não votar nos grandes partidos já muito conhecidos e mais comprometidos com esse sistema que gera contínuos escândalos. Quanto maior o partido, maior a quantidade de membros envolvidos com a roubalheira. Na divisão do roubo, todos estão irmanados, não importa a cor da bandeira.

Para o Brasil mudar, vai depender de pessoas preocupadas com o bem comum. A população precisa ser protagonista de seu destino, assumindo suas responsabilidades. Uma delas é o voto. Pela ação popular, podemos impedir que os maus políticos se reelejam. As redes sociais têm um grande poder e são de todos, use-as para divulgar suas boas ideias sobre política. Ajude a formar um novo Brasil.

Celso Luiz Tracco é economista e autor do livro *Às Margens do Ipiranga - a esperança em sobreviver numa sociedade desigual*.

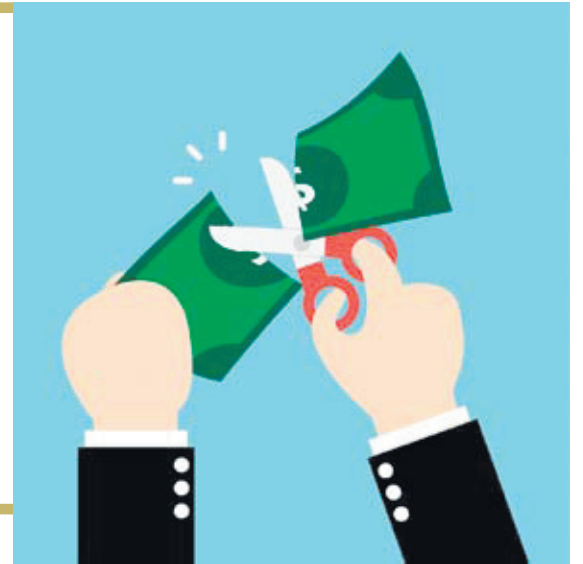
Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Quanto custa

É um serviço de extrema utilidade pública o feito pelo Conselho Regional de Contabilidade de SC com seu estudo sobre os absurdos gastos das assembleias legislativas em 2017. No ranking a de SC está em terceiro entre as mais custosas (R\$ 637 milhões de despesas totais), o que lhe dá o quarto lugar no país. O contribuinte desembolsou R\$ 15.924,213 para cada um dos 40 deputados e, considerando a população do Estado, R\$ 90,98 para cada um dos 7 milhões de catarinenses, quando a média nacional é R\$ 54. A direção do Legislativo respondeu que não recebeu solicitação de informações para o levantamento e que a pesquisa não deixou transparente a metodologia utilizada. Para apresentar o trabalho, o CRC-SC levantou dados dos portais de Transparência, do IBGE e do Tribunal Superior Eleitoral (TSE), disponíveis a todos.



Privilégio descabido

O deputado estadual Dirceu Dresch (PT) apresentou projeto na Assembleia Legislativa para que a resolução interna 90, de 1992, seja extinta. Ela prevê que os parlamentares catarinenses possam ter suas despesas médicas particulares pagas pelo poder Legislativo. Por conta dela é que o contribuinte catarinense bancou, até agora, desde o ano passado, exatos R\$ 3.299.632,50 do tratamento, que segue, de um câncer de seu presidente, deputado Aldo Schneider (MDB).

Falsificação

Qualquer prefeitura, como acontece com a de Criciúma, que fizer uma devassa na autenticidade de diplomas (de curso fundamental a universitário e, quem sabe, até acima disso) de servidores admitidos em anos recentes, concursados ou não, terá surpresas. A oferta de tais títulos, pela Internet, é farta. E poucos, no serviço público, fazem a necessária aferição.

Fora da pauta

Não há uma combinação sobre o assunto. É apenas coincidência o fato de nenhum dos candidatos já oficializados e dos ainda pré-candidatos ao governo estadual não se posicionarem abertamente sobre a extinção ou não, se eleitos, das 15 Agências de Desenvolvimento Regional (ADRs), cujo custo, até o final ano, deve passar dos R\$ 600 milhões.

Simplicidade

Finalmente, bom senso e, sobretudo, economia de recursos. Ao contrário de tempos recentes, quando tais atos se transformavam num despudorado festival de gastos com diárias, hospedagem, alimentação e outras despesas para convidados e aduladores de todas as origens e matizes, a transmissão de cargo do governador Pinho Moreira, que se afastou por uma semana, ao presidente do Tribunal de Justiça, desembargador Rodrigo Collaço, foi apenas protocolar e fechado à imprensa. Não precisava mais nada que isso e foi o que aconteceu. Que sirva de exemplo.

Desencanto

O tenista Gustavo Kuerten foi destaque em todas as páginas e sites esportivos há dias. O maior tenista da história do Brasil e grande símbolo do esporte verde-amarelo, deu entrevista falando realidades, como de a modalidade "ainda precisar surgir no país, onde existem apenas jogadores, não uma estrutura, uma cultura de tênis".

Crítica

Ouvido de um poderoso político, batendo contra vários prefeitos de SC, que rejeitam a construção de presídios em seus municípios: "Então combinamos assim: os presos nessas cidades ficam impedidos de serem transferidos para outras e quando as cadeias atingirem a lotação, que os prefeitos e os vereadores os abriguem em suas casas".

Força de pressão

Um quarto dos deputados federais (132 dos 513) é servidor público. Estão espalhados em partidos de diferentes campos ideológicos - do PT ao PSDB, passando por PSOL, MDB, DEM, entre outros. O numeroso grupo trabalha para estimular candidatos que patrocinem sua agenda, com o objetivo de manter a influência sobre o Legislativo e impedir o avanço de medidas de ajuste fiscal que são esperadas para o próximo governo. É o lobby mais poderoso que tem no Brasil, sem nenhum pudor, em muitas categorias, de defender privilégios.

Quizila

Mais um caso, que juiz de paz resolveria, chegou ao TJ-SC: um homem foi condenado a pagar indenização por danos morais de R\$ 5 mil por agressão física e verbal a um jogador de time adversário, após uma partida de futebol no Vale do Itajaí.

Insurgência

Enquanto as grandes federações patronais de SC fazem um silêncio ensurdecedor, a Associação Comercial e Industrial de Chapecó se posiciona de forma contundente acerca da ganância incontrolada do Legislativo estadual. Em nota, a entidade reconhece a importância, seu papel na defesa da cidadania em uma sociedade livre e democrática, mas lamenta que ele esteja se destacando no cenário brasileiro pelos seus gastos excessivamente elevados. É o terceiro mais dispendioso dentre os 27 do país. Cada um dos 40 deputados de SC custa R\$ 15,9 milhões por ano. Cita ainda regalias, como plano de saúde sem limites de gastos para seus legisladores. "Embora fulcrado em portaria - é um privilégio inaceitável por ser flagrantemente ilegal e imoral", diz a ACIC, acrescentando ainda que "os senhores parlamentares demonstram viver em outra galáxia, ignorando as vozes das ruas e da sociedade civil". Por fim manifesta repúdio por tais condutas e pede ao MP-SC as medidas cabíveis.

Vitrine

A Agência Brasil mandou a repórter Luiz Damé para Jaraguá do Sul onde fez longa reportagem explicando os motivos da baixa violência na cidade. Relata que são a ressocialização dos apenados que passam pelo Presídio Regional, a atuação do Conselho Comunitário Penitenciário e o monitoramento de presos em regime aberto. O presídio tem 349 vagas, mas atualmente abriga 537 apenados. Desse total, 78,9% realizam alguma atividade, seja trabalho na própria unidade prisional, trabalho externo, estudo ou leitura.

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



DIA DOS PAIS

Colegas de “firma”

Pais e filhos mostram que trabalhar juntos pode ser, sim, um bom negócio

Gabriela Morateli

Trabalhar em família é muitas vezes um desafio, principalmente quando as questões pessoais são discutidas no trabalho com certa frequência, o que acaba prejudicando a boa convivência. Nossos personagens nos mostram que quando existe amor e respeito, o vínculo profissional entre pais e filhos proporciona muitos momentos felizes e a experiência vira um grande aprendizado para toda a vida.

“Educamos os meninos para serem livres em suas escolhas”, conta o médico Demóstenes Dimatos, 63 anos, pai de três homens. Só que, como diz o ditado popular: “o fruto não cai longe do pé”, todos eles escolheram a mesma profissão do pai. A clínica gerenciada pela família fez crescer ainda mais o convívio entre eles, levando a sintonia pessoal para o ambiente profissional. Com pai e irmão também médicos, Demóstenes lembra que a medicina sempre foi tema das conversas em família. O filho, Spyros, 36 anos, seguiu a mesma especialidade médica do pai (otorrinolaringologia).

“Nunca pensei em ter outra profissão. Acredito que a admiração que tenho por eles (pai, tio e avô) e o desejo de ajudar as pessoas foram essenciais para a escolha”, conta Spyros, que há oito anos trabalha com o pai e os irmãos. É ao pai que ele recorre quando precisa discutir o caso de algum paciente. “Ele já vivenciou muitas experiências ao longo de sua carreira de mais de quatro décadas. Então, sempre que preciso me aconselhar sobre os pacientes, recorro a ele”, conta.

Com a rotina intensa de consultório, o maior desafio é não misturar a vida pessoal com a profissional, o que, segundo ele, é superado pela boa convivência. Nos momentos de lazer, reúnem-se para ir ao estádio de futebol, viajar, ou simplesmente tomar um cafezinho e contar histórias. “Admiro muito o meu pai pelo seu cará-



Foto: Lojas Koerich

Árvore genealógica:
Ronaldo, Antônio e Eduardo trocam experiências sobre a evolução do comércio varejista



Foto: Acervo pessoal

Spyros e Demóstenes: cumplicidade na vida pessoal e no consultório médico

ter e sua capacidade de liderança. Sempre nos ensinou os bons princípios e valores”, salienta. O pai enaltece as características que mais admira no filho: “Sempre foi muito preocupado, responsável e correto com a excelência na profissão e muito prestativo nos momentos mais importantes no trabalho e em família.”

DE OLHO NO FUTURO

Certamente a bagagem profissional dos pais é um dos grandes atrativos para os filhos juntarem-se a eles na jornada. O

gestor de compras e economista Eduardo Koerich, 27 anos, ingressou nos negócios da família aos 15. Ao longo dos anos, ele conheceu vários processos na empresa da família, para que tivesse certeza de que era lá que gostaria de se desenvolver profissionalmente. “Meu pai e meu avô me inspiram a querer estar junto a eles, sempre me incentivam a ser melhor”, declara.

O pai de Eduardo, o empresário Ronaldo Furtado Koerich, 58 anos, também aprendeu os primeiros passos profissionais com o patriarca da família, Antônio Koerich, diretor de uma das maiores empresas varejistas do Estado. “Meu pai sempre foi uma grande inspiração. Nos ensina, diariamente, pelo exemplo, que o trabalho e a dedicação dignificam o homem. Desde muito pequenos acompanhávamos, atentos, seus ensinamentos sobre o dia a dia, em todos os ramos de atuação”, conta Ronaldo. Ele credita ao filho, o anseio e o desejo por criar desafios para o constante crescimento da empresa, que possui 60 anos de mercado. “O Eduardo é muito focado e determinado, está sempre em busca do novo, sabe aonde quer chegar”.

PARA REFLETIR

Pai: exemplo de honestidade

Numa tarde ensolarada, um pai decidiu levar seus filhos ao circo. Ao chegar à bilheteria, pergunta: “Olá, quanto custa a entrada?”. O vendedor responde: “R\$ 30 para adultos e R\$ 20 para crianças de 7 a 14 anos. Crianças até 6 anos não pagam. Quantos anos eles têm? E o pai responde: “O menor tem 3 anos e o maior 7 anos. Com um sorriso, o rapaz da bilheteria diz: “Se o senhor tivesse falado que o mais velho tinha 6 anos, eu não perceberia, e você economizaria R\$ 20”.

E o pai responde: “É verdade, pode ser que você não percebesse, mas meus filhos saberiam que eu menti para obter uma vantagem e jamais se lembrariam desta tarde como uma tarde especial”. E finaliza: “A verdade não tem preço. Hoje deixo de economizar R\$ 20 que não me pertenceriam por direito, mas ganho a certeza de que meus filhos saberão a importância de sempre dizer a verdade!”.

O atendente permaneceu mudo... Ele também teria uma tarde especial para se lembrar.

Essa história ilustra uma cena em que os filhos presenciavam uma atitude correta do pai. A história nos permite perceber que:

- Nada deve substituir a verdade;
- Educar é dar o exemplo;
- Jamais devemos fazer pequenas concessões à mentira, o preço é alto demais;
- As palavras convencem, mas o exemplo arrasta;
- O exemplo é tudo!

A corrupção começa nos pequenos gestos e são passados às novas gerações como algo comum, que não tem problema. Pense nisso e mude de atitude!

Fonte: internet

**BANDA LÍDER
É NET**

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

Banda líder: líder no Brasil em quantidade de clientes de banda larga fixa em velocidades acima de 34 Mbps, segundo dados da Anatel de dezembro/2017. Oferta válida até 31/8/2018, exclusiva para aquisição do Combo Multi com os serviços de banda larga fixa de 35 Mbps (Promoção Dobro da Velocidade), em conjunto com os serviços de TV por assinatura (Mix HD), do Claro Pós Tudo 7GB e Fone Ilimitado Brasil Total 21, a partir de R\$ 278,98 por mês, nos 3 primeiros meses. Após, o valor do combo anunciado será a partir de R\$ 329,97 por mês. Oferta condicionada à autorização de débito automático em conta corrente e fidelidade de 12 meses. Consulte disponibilidade técnica em seu endereço e condições de aquisição dos serviços apresentados.

**WI-FI
GRÁTIS**

**70
MEGA**

POR APENAS
R\$ 49,00
POR MÊS

POR 3 MESES, NO COMBO MULTI. APÓS, R\$ 99,99. COMBO MULTI A PARTIR DE R\$ 329,97/MÊS.



FAZENDO O BEM

Doação de bikes

Últimos dias para ajudar o Projeto Pedaladas no Beiramar Shopping

Da redação

Se você tem uma bicicleta que não usa mais, assim como equipamentos e acessórios para ela, pode levá-los até sábado, 11/08, ao Beiramar Shopping e doar para o Projeto Pedaladas, que integra o Projeto Fênix, do CEDEP - Centro de Educação Popular, entidade que integra a REDE IVG e que atua na comunidade do Monte Cristo, na parte continental de Florianópolis, e atende meninos e meninas.

No projeto, por meio da prática do ciclismo e passeios de bike, as atividades visam proporcionar aos adolescentes o desenvolvimento físico, mental e emocional através da socialização, do entendimento de regras e respeito a limites, do desenvolvimento da persistência, do equilíbrio, da autossuperação e da superação em grupo.

“Pelo segundo ano o Beiramar Shopping traz para seu evento de julho a ação

social junto com o CEDEP. Todo mundo conhece alguém que tem em casa, num cantinho e sem uso, uma bicicleta antiga e que às vezes, está até ocupando espaço. Mas isso não é mais problema para um descarte correto e que ainda pode mudar vidas. É que a chancela social deste evento está apoiando o projeto Pedaladas”, explica Carlos Pamplona Jr, gerente de marketing do Beiramar Shopping.

RECOLHIMENTO EM CASA

Diariamente, no horário do evento no vão central do shopping, das 14h às 19h45, integrantes do CEDEP estão no shopping para receber as doações e emitirem um “certificado” de participação e apoio ao projeto. A meta para este ano é arrecadar 40 bicicletas em bom estado. Para potencializar as doações, o Beiramar Shopping este ano organizou o recolhimento de bikes para aqueles doadores que não conseguem levá-las até o local. Mais informações: 3212-4600.



Foto: Reprodução

Não tem como levar? O shopping tem agenda de recolhimento das doações

ARTE

Escola democrática

Cineasta e professora de cinema, Ally Collaço, quer encantar e empoderar crianças, jovens e adultos em novo espaço no Córrego Grande

Da redação

Se você tem uma bicicleta que não usa mais, assim como equipamentos e acessórios para ela, pode levá-los até sábado, 11/08, ao Beiramar Shopping e doar para o Projeto Pedaladas, que integra o Projeto Fênix, do CEDEP - Centro de Educação Popular, entidade que integra a REDE IVG e que atua na comunidade do Monte Cristo, na parte continental de Florianópolis, e atende meninos e meninas.

Inspirada nas mulheres pioneiras do cinema, entre elas Alice Guy Blaché que em 1906 foi uma das primeiras pessoas a dirigir um filme com narrativa, tendo inclusive sido a mentora de Georges Mèliès, Ally Collaço está à frente da 1ª Escola de Cinema e Outras Artes de Florianópolis que, além de chamar a atenção do público para as sessões de cineclube, também oferece cursos de introdução à linguagem cinematográfica, utilizando novas tecnologias como animação em app de stop motion e edição de vídeo em smartphones, para promover uma reflexão sobre a história do cinema e sobre o fazer artístico da chamada sétima arte.

Longe de ser um curso de graduação em cinema, a Escola, que fica no Córrego Grande, é um lugar para crianças, jovens



Foto: Divulgação

O local será também espaço para eventos corporativos com workshops personalizados, de pequeno porte, e mini-festas para o público infantojuvenil

e adultos sentirem-se capacitados o suficiente para, no mínimo, conhecer esta arte ou, quem sabe, decidir se aprofundar e ter o cinema como carreira. “É muito importante dizer que todos podem e devem estudar sobre o audiovisual. Vale ressaltar que homens e meninas ainda são a maioria na área, então, mulheres e meninas empoderem-se também e ve-

ham conhecer sobre esta arte”, convida a criadora da escola.

Entre os cursos oferecidos, estão os de animação e ficção, que envolvem a produção audiovisual desde a ideia, filmagem, criação de cenários e figurino até a edição, e também terão oficinas de videocurrículo, documentário, fotografia, escrita criativa, roteiro, teatro, moda, arquitetura, todas vinculadas ao universo cinematográfico. A ideia é envolver cada detalhe do cinema com a produção arte-

sanal e tecnológica. “Sou apaixonada por cinema e levo isso comigo aonde eu vou, aqui na escola quero mostrar que ele engloba as artes visuais, cênicas, plásticas, moda, arquitetura, design e é uma forma de expressar ideias, sentimentos, histórias e nossa visão de mundo”, conta a cineasta e professora.

ACERVO DE PESO

Com um acervo de mais de mil títulos, a sala de cinema funciona no segundo andar. Após as sessões, os espectadores ficam por alguns minutos debatendo sobre o filme que assistiram e voltam para suas rotinas um pouco mais reflexivos do que quando entraram na sala. Na Escola, também se encontra o Mini-Museu Interativo do Cinema (MIC), com objetos lúdicos e com uma das maiores coleções de literatura infantojuvenil sobre o assunto do País.

FESTA DE CINEMA

O local será também espaço para eventos corporativos com workshops personalizados, de pequeno porte, e mini-festas para o público infantojuvenil. Segundo Ally, além dos comes e bebes, os convidados terão uma sessão de cinema e oficina especial escolhida pelo aniversariante ou pela empresa.



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Código visual

Rose Campos e Egidio Martorano Filho anunciaram um dress code para a cerimônia religiosa e a festa do seu casamento, à beira da Lagoa. Uma atenção especial foi reservada para a unidade estética do altar. Os padrinhos, por exemplo, foram orientados a não usar colete. A peça é exclusividade do noivo e dos pais.

Ficha assinada

Causou surpresa a filiação de Alan Arante Monteiro ao PP. O motivo é que o bar da família no Pântano do Sul teve nas últimas décadas uma forte ligação simbólica com as esquerdas. Em 1989, o então presidenciável Luiz Inácio Lula da Silva chegou a visitar o lugar, em campanha. Três anos depois, Arante José Monteiro Filho, o "Arantinho", irmão de Alan, candidatou-se a vereador pelo PT, conquistando quase 1,1 mil votos.



Foto: LeonV1

Tributo a Chanel: *July Koerich, Linda Koerich, a idealizadora e organizadora Sandra Ferreira de Mello, e Zita Koerich na estreia do projeto Passarela Solidária, no Palácio Cruz e Sousa, em prol da AVOS*

Capacete obrigatório

Voltou a ser observada movimentação de operários nas duas torres residenciais no início do João Paulo, próximo à SC-401, cuja construção estava paralisada desde 2012. O empreendimento foi embargado pelo Ibama um ano e meio após ter sido iniciado por questões ambientais, deixando um esqueleto encravado no meio do bairro.

Paisagem branca

Rolf Krueger embarcou com amigos para a Argentina. Além de curtir as atrações de Mendoza, como o tradicional restaurante 1884, do chef Francis Mallmann, o grupo está seguindo para Las Leñas para mais uma temporada de esqui na neve, esporte de inverno favorito do dono da RK Entretenimento.

Cenário hostil

Anunciado como candidato a deputado federal, o ex-prefeito César Souza Jr. deve enfrentar turbulências políticas nessa primeira quinzena de agosto. Os vereadores vão analisar as contas de 2016, último ano da sua gestão. E a bancada governista já estaria inclinada quase em sua totalidade a votar pela rejeição.

Foto: Nereu Filho/Sonora Produções



Os cardiologistas Daniel Mello, Tiago Moscarelli, Rodrigo Scolari e Maria Helena Antunes, integrantes da equipe da Clínica Mais Cardio, recém-inaugurada em Florianópolis

Espaço otimizado

Sócias desde 2010, as designers de interiores Betina Gomes e Flávia Becker já ultrapassaram a marca de 200 projetos executados e entregues. Nos últimos meses, as duas têm constatado uma tendência que, parece, veio para ficar: o aumento do número de clientes com imóveis de alto padrão e metragem reduzida, de 30 a 60 metros quadrados. São predominantemente jovens casais e profissionais com bom poder aquisitivo que acabaram de sair da casa dos pais.

Prazer feminino

A autora catarinense Juliana Germann comemorou um ano de lançamento do seu "Manual: O que os homens jamais devem fazer na hora do sexo", da Palavra-Com Editora. Além de chamar a atenção nas livrarias, o sucesso da obra, escrita em tom bem humorado sem perder a seriedade, motivo nesse período a realização de várias palestras com títulos como "Seja o seu Ponto G".

Gosta da cidade

O saxofonista e flautista Derico, do lendário Quinteto do Jô, voltou à Ilha no finalzinho de julho. Teve entre seus anfitriões o empresário do ramo de gastronomia Renato Negão.

Ornitologia com arte

Um dos artistas brasileiros mais reconhecidos no Brasil e no exterior, o catarinense radicado em São Paulo Walmor Corrêa acaba de abrir na capital paulista mais uma exposição que está dando o que falar. Com curadoria de Paulo Myada, "Walmor Corrêa e Sporophila Beltoni" traz 17 obras - entre pinturas, desenhos, fotografias, mapas, vídeo e outros objetos - que exploram artisticamente o reconhecimento e a identidade de uma espécie de pássaro brasileiro que só recentemente foi catalogada: a Sporophila beltoni, conhecida popularmente como patativa-tropeira.

Sonho adiado

O ex-governador Paulo Afonso Vieira saiu contrariado da convenção do PMDB. Queria disputar o Senado, mas foi atropelado pela candidatura de Jorginho Mello.

PRÉ-PAGO
DIAADIA

MAIS PRATICIDADE E MAIS TEMPO PARA VOCÊ.

25 PEGAS R\$ 9,00*
CADA TOTAL R\$ 225,00
PAGUE SÓ

50 PEGAS R\$ 8,00*
CADA TOTAL R\$ 400,00
PAGUE SÓ

100 PEGAS R\$ 7,00*
CADA TOTAL R\$ 700,00
PAGUE SÓ

*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. Válida para reposição de peças e quantidade de itens predeterminados no pacote adquirido.

PRÉ-PAGO
CAMISAS

CONTE COM NOSSA FACILIDADE PARA VOCÊ CURTIR MAIS A VIDA.

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

*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.

Florianópolis Santa Mônica
Av. Madre Benvenuta, 829
Delivery: 3334 9415Florianópolis Business Decor
Rod. SC-401, 5.029, loja 14
Tel.: 3234 0515

Limpieza a água | Limpieza a seco | Impermeabiliza | Apertar | Revitalizar | Amaciante | Engomar

LIBERTE-SE
TRAGA SUAS ROUPAS PARA A SÁSEC**5asec**
TEXTILE EXPERT

A LAVANDERIA INTELIGENTE

COMUNIQUE-SE

O “pode e não pode” das próximas eleições

Candidato: comporte-se! Eleitor: fique atento! A legislação endureceu e os cidadãos ganharam super poderes para o papel de denunciar deslizes e abusos econômicos. Mas antes é preciso dominar a cartilha do que pode e do que é proibido fazer nessa campanha

Karin Verzickas

Esta campanha será curta, com pouco dinheiro, difamatória. Esta é a percepção de nove entre 10 publicitários, marqueteiros e jornalistas engajados no meio político. Ou seja, vai faltar tempo e recurso, mas vai sobrar porrada. E as justificativas são bem simples: serão apenas 45 dias de campanha no rádio e na TV (a menor da nossa recente história democrática), a legislação está mais rigorosa, as empresas não poderão contribuir financeiramente e a Justiça promete não facilitar para a tradicional e endêmica prática do caixa 2. Some-se a isto a previsão de especialistas de que o Brasil vai viver uma campanha digital intensa e sem precedentes, sujeita a todo tipo de fakenews, deepnews e com uma verdadeira guerra online nas redes sociais entre seus quase 110 milhões de seguidores brasileiros.

Mas a brincadeira já começou? Passadas as prévias dos partidos, etapa em que os pré-candidatos são chancelados por suas siglas e podem homologar suas candidaturas, começa a partir de agora a campanha pra valer. O relógio do calendário eleitoral começou a girar no dia 5 com o final das convenções. Em 16 de agosto abre-se oficialmente a campanha eleitoral, muito embora alguns apressadinhos, como Jair Bolsonaro, já tenham desde o início do mês espalhado centenas de outdoors Brasil a fora. O candidato social cristão defendeu-se dizendo que não contrariou o TSE, apenas utilizou uma espécie de “limbo jurídico”. De brecha em brecha, um jeitinho aqui e outro ali, a campanha que vai até as vésperas de 7 de outubro, o dia das urnas em primeiro turno, promete ser

quente e com muitas discussões administrativas, judiciais, no boteco, na tevê e na sua timeline, caro eleitor. Prepare-se!

O grande desafio, mais do que cumprir as regras da Justiça Eleitoral, é fazer com que o debate flua em bom nível, que os brasileiros consigam entender as propostas de cada candidato, que todos tenham informações suficientes e verdadeiras para poderem decidir o seu voto. Um dos caminhos para essa quase utopia é saber fiscalizar e cobrar pela postura dos candidatos e eleitores. E há muito para se acostumar e aprender. Você sabia, por exemplo, que não é permitido cobrar do candidato para colocar placa de apoio em frente à sua casa ou condomínio? Mas que o candidato pode “impulsionar”, ou seja, pagar publicitariamente por um post nas redes sociais? Que ele pode fazer comércio até com trio elétrico se quiser, mas só pode tocar o jingle de sua campanha?

Incoerentes ou pertinentes, as regras que à primeira vista podem parecer até contraditórias ou descabidas só mostrarão sua eficiência na prática. Afinal, somos uma democracia em construção e, embora possamos aprender com as nações que já consolidaram suas ferramentas democráticas, nós temos uma cultura própria e um jeitinho brasileiro de fazer as coisas que atrapalham qualquer tentativa de benchmarking. Afinal, como disse certa vez o maestro Tom Jobim, “o Brasil não é para principiantes e nem para homens cor-de-rosa”.

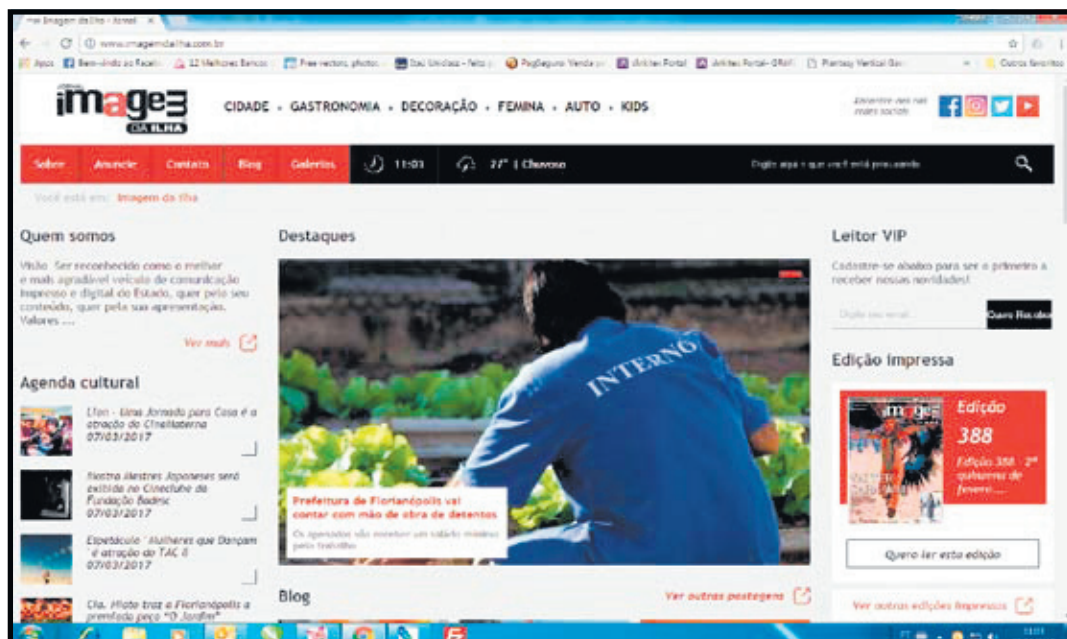
Acesse a coluna Comunique-se no site www.imagemdailha.com.br e confira as regras para candidatos e eleitores nas eleições 2018.



Karin Verzickas 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.



Em todas as PLATAFORMAS



CADASTRE-SE

www.imagemdailha.com.br



guia Gastronômico

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

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

COZINHANDO PRA ELES

*Cardápio e decoração
especiais para o Dia dos Pais*

• Página G5

*Bouef
Bourguignon:
receita prática
por Ceres
Azevedo*



PROFISSIONAL: Café em casa • Página G3



Foto: Michel Té/Divulgação

Truques de mestre!

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



Dia dos Pais: a origem

Diz a lenda que a origem do Dia dos Pais é muito anterior a nossa era atual. Diferente das demais datas comemorativas, que foram criadas para ajudar o comércio, o Dia dos Pais já era comemorado na antiga Babilônia! Conta-se que um jovem chamado Elmesu teria moldado em argila o primeiro cartão de homenagem que se tem notícia.

Ele era destinado ao rei babilônico Nabucodonosor, seu pai, e desejava nele sorte, saúde e longa vida! A partir daí tornou-se uma festa, inspirando vários países do mundo moderno a criar datas em homenagem aos pais, sempre com algum evento que o justificasse. Na verdade, existem algumas outras versões mais contemporâneas sobre a origem da celebração.

Uma diz que a data foi consolidada para presentear os pais, por uma associação

de comerciantes de roupas masculinas de Nova York, em parceria com a indústria de cartões comemorativos. Tudo isso aconteceu durante a Grande Depressão, considerada o pior e o mais longo período de recessão econômica do século XX e que perdurou de 1929 até o início da Segunda Guerra. E, por essa crise, os lucros estavam bem abaixo do esperado.

Chega a ser constrangedor ter no comércio a origem de todas as homenagens às pessoas que amamos, mas o marketing domina o mundo desde o início, desde o tempo que marketing não tinha esse nome, e os shoppings eram as florestas. Entretanto, apesar de a tradição de "homenagear" ter surgido com o intuito de vender mais presentes, prefiro me ater a versões mais românticas.

Como a de uma moça de Washington



Em 1924 o presidente Calvin Coolidge apoiou a ideia de um Dia dos Pais Nacional, e Lyndon Johnson proclamou o terceiro domingo de junho para homenagear esses pais guerreiros.

Mas só em 1972, por um decreto de Richard Nixon, o Dia dos Pais foi oficializado e, Sonora, dois anos depois, foi homenageada por essa inspiração.

Os cravos brancos usados

para homenagear as mães foram substituídos por rosas vermelhas para celebrar os pais vivos, e as brancas dedicadas aos falecidos. No Brasil, a primeira iniciativa, como não poderia deixar de ser, foi um comercial organizado pelo Jornal O Globo com o objetivo de angariar anunciantes e implementar o faturamento.

Mas foi em 1955 que, com a união de algumas empresas de comunicação da época, foi organizado um concurso de Dia dos Pais, em São Paulo: foram premiados ...

chamada Sonora Louise Smart Dodd, que, enquanto distribuía cravos brancos em homenagem ao Dia das Mães nos idos anos 1909, uma tradição para esse dia, lembrou do grande homem que foi seu pai. Sonora era órfã, sua mãe morrera durante um parto, e seu pai, Willian Smart, um veterano da Guerra Civil, assumiu bravamente a criação dos seis filhos. Por que todas as atenções e reconhecimento dados às mães não eram compartilhados com os pais?

Sonora começou a fazer campanha para promover a criação da data com o apoio da YMCA, um clube de moços, além de algumas entidades religiosas. Assim, em 19 de junho de 1910, foi realizado o primeiro culto em homenagem aos pais, que aos poucos foi se tornando uma tradição país a fora.

Acesse o site www.imagemdailha.com.br ou o QR code e aprenda como preparar essa receita simples, mas tão especial!



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



Meu vinho, minhas regras

Estamos no inverno. Apesar do calor fora de hora, nesta época do ano somos bombardeados com propagandas falando que "no frio é tempo de beber vinho", pois estamos no inverno e que essa é a época para comprar umas garrafas, escolher alguns queijos e sentar-se à beira da lareira para apreciar umas taças. Nada mais antigo e inadequado para uma bebida tão versátil e que precisa de popularização, do que associar o vinho somente ao pouco período de frio neste país tropical. A indústria repete esse "tiro no pé" todos os anos, há anos!

E os outros trezentos e vinte dias do ano?

Já falei muito aqui sobre a variedade de estilos e a ótima relação de qualidade versus preço que temos nos vinhos brancos, e como eles combinam com nossa gastronomia e com o estilo de bebida que o brasileiro está acostumado. Mas, mesmo assim, o vinho tinto domina e é muito associado aos dias frios.

Motivos culturais e históricos não faltam e vocês podem numerar diversos sem pensar muito. De fato, um dos maiores culpados é a própria indústria que bombardeia os consumidores com ações, promoções, propagandas, degustações e feiras somente nesse período do ano, criando uma relação subliminar na cabeça das pessoas.



e Cabernet Sauvignon, que não são os mais agradáveis para se degustar no calor do verão. Mas, temos tantos tintos leves, como os do centro de Portugal, costa do Chile, diversos brasileiros que podem ser bebidos o ano todo, seja com um jantar sofisticado como em um churrasco descontraído.

E como já falei em outra coluna, podemos beber brancos encorpados o ano todo, na mesma proporção e versatilidade gastronômica! Relembrando meus últimos vinhos, levei um Riesling refrescante para um churrasco num dia frio e um Pinot fresquinho pra bater papo numa noite quente. Usando o lema da nova campanha do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin): "Meu Vinho Minhas Regras!"

A sensibilidade é tanta e tão perceptível, que dentro do The Wine Pub isso se reflete diretamente nas taças vendidas. No primeiro dia de frio deste inverno, as vendas aumentaram muito e os tintos abocanharam cerca de 90% das taças consumidas. Um dia depois entrou a onda de calor e não só a venda deu uma diminuída, como os brancos e rosés dominaram.

É comum chegar um cliente e pedir um vinho tinto "pra combinar com o friozinho". Logicamente existem vinhos mais encorpados, pesadões, que dominam o mercado brasileiro, como Malbec

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





Um café de alta qualidade, feito com grãos 100% Arábica, garante a qualidade da bebida

EM CASA

Bem na xícara!

Aprenda a preparar um café profissional e surpreenda suas visitas

Da redação

Nada mais gostoso do que sentir o cheirinho e o sabor de um café de qualidade passado na hora. Mas não é apenas em uma cafeteria que se tem esta experiência. Você também pode fazer isso em casa, de forma manual, e com a mesma qualidade profissional! Para isso é preciso utilizar os produtos corretos e dominar algumas técnicas e segredinhos. Quem nos ensina é o mestre de torra e barista Joshua Stevens, fundador da rede de Café Cultura.

Confira o passo a passo para você fazer bonito na hora de servir um café para as visitas:

ESCOLHA DO GRÃO: utilize apenas café de alta qualidade, do tipo Especial, feito com grãos 100% Arábica, o de melhor qualidade e maior teor de pureza. Para o café ficar ainda mais saboroso, opte por grãos torrados recentemente.

MOAGEM NA HORA: para garantir todo o sabor e frescor do café, o ideal é moer o grão na hora. Para isto, basta comprar o café em grão (o mais novo possível) e triturar num moedor próprio.

MOAGEM PARA CADA MÉTODO: existe um tipo de moagem de café para cada modo de preparo, seja ele filtro de papel, cafeteira Italiana e French Press. E para quem tem moedor em casa, o café em grão.

ESCALDAR O FILTRO: para o método Filtro Papel, que vamos ensinar, existe um passo a passo. Comece encaixando o filtro de papel no suporte, utilizando sempre o compatível com o tamanho. Jogue lentamente um pouco de água quente (entre 92°C e 96°C) por todo o filtro. Em seguida, despreze a água. Esta ação elimina qualquer gosto residual do papel que possa interferir no aroma café. Também aquece a jarra onde a bebida será preparada.

COLOCAÇÃO DO PÓ: despeje 24 gramas de café bem no centro do filtro.

EXPANSÃO DO CAFÉ: despeje a água quente (entre 92°C e 96°C) em pequena quantidade sobre o pó, o suficiente apenas para que fique molhado. Deixe expandir por cerca de 15 segundos.

COLOCAÇÃO FINAL DA ÁGUA: por último, despeje lentamente 360 ml de água quente do centro para as bordas em movimentos circulares. Aguarde de 10 a 15 segundos para adicionar novamente até acabar a água.

Joshua indica a compra do café em grão para ser triturado em casa, num moedor próprio, na hora do preparo: "Isso garante todo o sabor e frescor do café"



SAIBA MAIS

Chaleira: é importante ter uma chaleira com um bico para ter controle da água quente na extração do café. O fluxo e quantidade da água são muito importantes para tirar o melhor do café.

Canecas/xícaras: após fazer um café tão gostoso, nada melhor do que servi-lo com todo o estilo. Por isso, aposte em xícaras ou canecas divertidas e estilosas.

Bandeja: Use uma bandeja para organizar tudo. Brinque com diferentes padrões e cores.

Cantinho do Café: você pode escolher um lugar da casa para guardar e expor todos os equipamentos e utensílios, criando assim o "Cantinho do Café". Pronto! Agora é só apreciar os elogios!

EXPERT

O Café Cultura está oferecendo cursos para quem deseja se tornar "expert" em fazer em casa o mesmo café que é degustado nas lojas da rede. A próxima turma da "Oficina Cafés, Segredos e Sabores" é dia 18 de agosto, com aula na matriz, na Lagoa da Conceição, das 9h às 12h. O valor é R\$ 150 e as inscrições são feitas pelo e-mail: marketing@cafeculturabrasil.com.



FESTIVAL GASTRONÔMICO

Alta gastronomia, bebida e boa música

Evento no Shopping Iguatemi será no fim de semana do Dia dos Pais

Da redação

Um fim de semana cheio de atrações, boa música, drinks e pratos deliciosos, que custam até R\$ 20, e assinados por renomados chefs de cozinha. Esta é a proposta do 1º Festival Gastronômico do Iguatemi Florianópolis, que acontece nos dias 11 e 12 de agosto, a partir do meio-dia, com a presença já confirmada de alguns dos mais badalados restaurantes da cidade. A entrada é gratuita.

Unindo diversão e boa gastronomia, o Festival é uma experiência única e desde 2013 é realizado com sucesso nos shoppings da rede Iguatemi em São Paulo. Já houve edições no Iguatemi Alphaville, Pátio Higienópolis, Iguatemi Campinas e Ribeirão Preto. Em Florianópolis, serão 14 restaurantes, sempre com mix variado, para agradar a todos os paladares. Entre eles: Amalfi, de cozinha mediterrânea; Noma Sushi; o bar Books&Beers, tradicional reduto da Lagoa da Conceição; o bar de drinks Rabodigalo; e o paulistano Lox Deli, de sanduíches e hambúrgueres inspirados na cozinha judaica.

Haverá também bandas de jazz e blues, doces e um espaço especial para crianças, com oficinas de pintura. “Será um fim de semana especial, afinal é o domingo de Dia dos Pais. Por isso, estamos preparando um ambiente inesquecível, para que as famílias possam aproveitar a data e confraternizar”, diz Carolina Pajaro, que assumiu em junho a gerência de marketing do Iguatemi Florianópolis.



Serão 14 restaurantes, com mix variado de cardápios



Fotos: José Luis Somensi

Festival Gastronômico Iguatemi Florianópolis**Quando:** Dias 11 e 12 de agosto**Horário:** das 12h às 21h**Local:** Iguatemi Florianópolis - Piso G3**Entrada gratuita**

PALADAR

Quinto gosto

Alimentos umami melhoram aceitação de refeições e auxiliam na digestão de proteínas e na higiene bucal

Da redação

Até pouco tempo, aprendíamos que existiam apenas quatro gostos básicos do paladar - doce, salgado, azedo e amargo. No entanto, existe um quinto gosto do paladar humano, o umami. Descoberto em 1908 pelo cientista japonês Kikunae Ikeda, foi reconhecido cientificamente no ano 2000, quando pesquisadores da Universidade de Miami constataram a existência de receptores específicos para este gosto nas papilas gustativas. Após a confirmação, diversas pesquisas e estudos foram iniciados para entender melhor as características e peculiaridades do “novo” gosto.

De acordo com Hellen Maluly, doutora em ciência de alimentos, o aminoácido ácido glutâmico e os nucleotídeos inosinato e guanilato são as principais substâncias umami. As duas principais características deste sabor são o aumento da saliva-



Foto: Divulgação

Acesse o nosso site e aprenda a preparar esta deliciosa canja, perfeita para os dias frios

séculos. Sua escrita é uma derivação de “Umai”, que significa delicioso, e “Mi”, que significa “gosto”.

ALIMENTOS UMAMI

Segundo Hellen Maluly, nosso primeiro contato com o umami, geralmente, é pelo leite materno - que é doce e rico em glutamato - aminoácido responsável por conferir o quinto gosto. O umami está presente em alimentos comuns do dia a dia como: queijos, tomates, carnes, vegetais e cogumelos. “Os alimentos umami possuem diversos benefícios, como a melhora na aceitação alimentar, o auxílio na digestão de proteínas e na higiene bucal”, comenta a especialista.

ção e a continuidade do gosto por alguns minutos após a ingestão do alimento. De origem japonesa, a palavra umami signi-

fica saboroso, delicioso. Nomeado pelo cientista, o termo sempre foi muito usado no vocabulário dos japoneses ao longo de

Quer aprender a preparar uma canja com as principais características umami? Acesse o nosso site: www.imagemdailha.com.br

CULINÁRIA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora Gastronômica e tem um Blog, onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber amigos.

Acesse: www.ceresazevedo.com.br



Todo o amor para o Dia dos Pais

Além de cardápio especial, capriche na decoração para a data

Estou adorando as colunas temáticas deste ano, porque como todo mês tem algo para comemorar, a inspiração vem bem fácil! Chegamos ao mês de agosto, que já começa com os preparativos para a comemoração do Dia dos Pais. Você já pensou em algo especial para fazer no dia 12 de agosto?

Sair de casa para almoçar fora, hummm, nem sempre é uma boa ideia. Os restaurantes ficam cheios, com fila na porta, e o que era para ser um prazer, às vezes transforma-se num problema. Então minha sugestão é comemorar em casa com a família, com muita tranquilidade, afeto, gostosuras e aquele charme especial que a data merece. A primeira etapa é escolher o cardápio. Claro que neste dia, os pais da família têm a preferência na escolha do menu. Afinal, o dia é deles!

Depois de definido o cardápio, que não precisa ser muito sofisticado, nem muito elaborado, mas sim, muito saboroso, o próximo passo é pensar em como ele será servido. Aí vai depender do espaço que você tem em casa e do número de pessoas. Se o grupo for pequeno e sua mesa acomodar, perfeito. Todos ficarão sentados à mesa. Assim você poderá arrumá-la com os lugares já definidos. Pratos, talheres, copos e guardanapos em seus devidos lugares. Mas, se o grupo for maior e sua mesa não acomodar a todos, então reserve os lugares para os mais velhos e o restante da turma se acomoda no sofá e nas poltronas. Uma ótima ideia

para estes casos é oferecer sousplats ou bandejinhas individuais para que o prato fique apoiado e mais confortável para comer.

No caso de um almoço ou jantar para um número maior de pessoas, o ideal é ter uma mesa de apoio onde possam ser colocados também os pratos, talheres e guardanapos. E se você tem em casa louças, taças, talheres e guardanapos especiais, aproveite para usá-los! Aliás, esta dica de usar suas peças mais especiais vale para qualquer ocasião, afinal, sempre existe um motivo para se comemorar e deixar sua mesa mais bonita. Sua família, com certeza, vai adorar! Enfeite a casa com flores, dê seu toque de charme ao ambiente!

Ah! E como é dia de festa, lembre-se de preparar alguns petiscos para o aperitivo, e uma deliciosa sobremesa. Deixe as bebidas geladas previamente, vinhos separados, gelo, água e suco. Enfim, tudo organizado para funcionar de forma tranquila e sem stress, que é o que a data merece. Muito amor e carinho para um perfeito ambiente de comemoração.

É claro que uma receita não poderia faltar nesta coluna. Minha dica é o Boeuf Bourguignon. Não é difícil de fazer e fica delicioso. Você pode deixar o prato pronto e, alguns minutos antes de servi-lo, só aquecer. Para acompanhar, batatas suíças ficam perfeitas!

Feliz Dia dos Pais aos papais e um ótimo mês a todos!



Fotos: Divulgação

RECEITA

Boeuf Bourguignon

Ingredientes

100g de bacon picado, 800g de coxão mole ou músculo em cubos, 2 cenouras em cubos, 2 dentes de alho picados, 2 cebolas grandes em pedaços, 1 alho poró picado (a parte branca), 1 talo de salsão picado, 1 garrafa de vinho tinto seco, 1 raminho de alecrim, 1 raminho de tomilho, 2 folhas de louro, 100g de mini cenouras, 12 mini cebolinhas em conserva, 200g de cogumelos Paris fatiados, 4 colheres (sopa) de manteiga, 4 colheres (sopa) de mostarda escura, 3 colheres (sopa) de molho inglês, pimenta do reino, sal, 2 colheres (sopa) de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de açúcar, 1 cubo de caldo de carne dissolvido em 500ml de água quente.

Modo de preparo:

Coloque a carne em um recipiente fundo com as ervas, a cebola em pedaços, a cenoura em cubos, o alho poró, o salsão e o alho, e cubra com o vinho. Deixe na geladeira por 24h. Após este tempo, retire a carne, coe a marinada e reserve o vinho e os outros ingredientes em recipientes separados. Em uma panela funda, coloque 2 colheres (sopa) de manteiga e frite o bacon. Acrescente os ingredientes da marinada e refogue.

Aos poucos acrescente os cubos de carne. Conforme forem cozinhando, acrescente os restantes. Assim eles ficarão dou-

rados e não cria água na panela. Com uma peneira, polvilhe a farinha de trigo sobre a carne. Mexa bem e acrescente a mostarda, o molho inglês, o sal e a pimenta do reino a gosto. Mexa e coloque aos poucos o vinho da marinada que estava reservado. Misture bem e deixe cozinhar com a panela semi-aberta em fogo médio.

Enquanto a carne cozinha e o molho engrossa, prepare as cebolinhas e os cogumelos. Em uma frigideira coloque 1 colher (sopa) de manteiga e o açúcar; deixe caramelizar e acrescente as cebolinhas em conserva sem o líquido. Espere dourar e retire da frigideira. Reserve. Na mesma frigideira acrescente a última colher de manteiga e coloque os cogumelos fatiados. Refogue rapidamente. Reserve.

Acrescente as mini cenouras na panela da carne e deixe cozinhar até que a carne amacie e o molho reduza. Se necessário acrescente um pouco do caldo de carne. Quando a carne estiver macia e o molho encorpado, acrescente as cebolinhas e os cogumelos. Deixe mais alguns minutos e apague o fogo. Acerte o sal e a pimenta.

Dica! O ideal é fazer esta receita com algumas horas de antecedência para que o sabor dos ingredientes fique presente na carne. O tempo total do cozimento é de aproximadamente 3 horas.



SAÚDE À MESA

Ingestão de glúten

Dados da Federação Nacional das Associações de Celíacos apontam que há cerca de dois milhões de portadores de doenças celíacas no Brasil

Da redação

O glúten é uma proteína presente naturalmente em alguns cereais e, às vezes, não é bem aceito pelo intestino. A doença celíaca é uma desordem sistêmica autoimune, desencadeada pela ingestão de glúten, e seu consumo causa uma inflamação crônica da mucosa do intestino delgado, que pode resultar na atrofia das vilosidades intestinais, com consequente má absorção intestinal e suas manifestações clínicas. “As pessoas portadoras de doença celíaca não podem consumir alimentos que contenham trigo, aveia, centeio, cevada e malte ou os seus derivados” explica a nutricionista Mônica Beyruti.

No Brasil, de acordo com a Federação Nacional das Associações de Celíacos, a prevalência desta doença chega a dois milhões de pessoas, mas a maioria dos afetados ainda não possui um diagnóstico. “Dados apontam que entre 1% e 2% da população mundial apresenta intolerância ao glúten. A doença é crônica, seus portadores devem adotar uma alimentação restrita a essa proteína”, ressalta a nutricionista.

Os portadores de doença celíaca podem



A contaminação cruzada com quantidades mínimas de glúten já é suficiente para causar danos aos celíacos

apresentar vários sintomas, sendo que os mais comuns são: diarreia crônica, prisão de ventre, vômitos, anemia, dor e distensão abdominal.

A dieta isenta de glúten está em alta e, apesar de muitas pessoas tirá-lo da dieta com o intuito de emagrecer, não há comprovações científicas desse fato. “Não é recomendada a suspensão da ingestão de

glúten para pessoas não celíacas. Alimentos com a proteína podem ser consumidos pelo público em geral dentro de uma alimentação equilibrada. Aqueles que precisam seguir uma dieta sem glúten devem verificar os rótulos para certificar-se que estão usando versões isentas desta proteína”, aponta Mônica.

CONTAMINAÇÃO CRUZADA

Muitos restaurantes apresentam em seus cardápios pratos “sem glúten”. “Atenção, pois para o celíaco, a contaminação cruzada com quantidades mínimas de glúten já é suficiente para fazer estragos”, finaliza a especialista.



SAIBA MAIS

Veja na lista a seguir alguns importantes alimentos que não contêm glúten:

1. Frutas e vegetais
2. Milho
3. Carnes, aves e peixes
4. Tapioca
5. Azeite
6. Queijos
7. Ovos
8. Amido de milho
9. Quinoa
10. Polenta

DOCES TÍPICOS

O genuíno sabor de Portugal

Especialidades da gastronomia nacional, os doces fazem parte da história de Lisboa e região e se misturam à cultura e à tradição dos cafés, esplanadas e confeitarias da capital portuguesa

Da redação

Em meio aos aspectos que envolvem um planejamento de viagem para Lisboa, uma coisa é certa: é impossível não degustar os seus famosos doces. A gastronomia convidativa da capital portuguesa apresenta um capítulo especial reservado à doçaria, que retrata fielmente a história e as particularidades da cidade e das regiões próximas.

No ambiente dos diversos cafés e esplanadas espalhados pela capital, os lisboetas cultivam o hábito de “beber uma bica” (termo conhecido em Portugal, relacionado tipicamente aos cafés de Lisboa) e saborear um delicioso quitute português, o que torna as longas conversas e bate papos entre os frequentadores um ritual que faz parte da cultura local e que já foi externado aos turistas que visitam a cidade.

Muitas histórias e curiosidades, que vão desde a origem até o reconhecimento internacional, destacam a representatividade e a importância simbólica dos doces portugueses para os lusos. Talvez um dos

principais itens da doçaria portuguesa e que reserva um capítulo a parte seja o inigualável Pastel de Belém, que continua sendo um dos maiores embaixadores de Lisboa. Em Belém, ponto turístico obrigatório, há uma pastelaria muito especial, cuja fama corre mundo: “a única e verdadeira fábrica dos Pastéis de Belém”.

DIRETO DO MOSTEIRO

Reza a lenda que, tal como em relação a quase toda a outra doçaria tradicional portuguesa, a origem dos Pastéis de Belém teria sido uma receita conventual do vizinho Mosteiro dos Jerônimos. Com a revolução Liberal, em 1820, as ordens religiosas foram extintas em Portugal, e os seus conventos nacionalizados. Os trabalhadores laicos que viviam no local, entre eles os pasteleiros, foram arranjando emprego fora dos conventos. Parece que o doceiro dos

As diferenças entre os Pastéis de Belém e os pastéis de nata normais são, além da receita com as proporções certas, o investimento no trabalho manual e os ingredientes de primeira qualidade



juramento e assinar um termo de responsabilidade para manter segredo sobre a receita. A fábrica produz uma média de dez mil pastéis por dia. Segundo os pasteleiros da casa, as diferenças entre os Pastéis de Belém e os pastéis de nata normais são, além da receita com as proporções certas, o investimento no trabalho manual e os ingredientes de primeira qualidade (farinha, açúcar, leite e ovos).

Jerônimos, detentor da preciosa receita, foi trabalhar para uma refinaria de açúcar das proximidades, e dentro de pouco tempo os “verdadeiros Pastéis de Belém” eram vendidos ao público.

Atualmente, apenas três pessoas estão a par da receita considerada mágica. Um pasteleiro que trabalha na casa há meio século, e dois ajudantes, que também estão ali há décadas. Eles tiveram que fazer um

Além do pastel mundialmente famoso, a doçaria portuguesa apresenta outras diversas especialidades regionais irrecusáveis como o arroz doce, leite-creme, lampreia de ovos, queijadas de Sintra, fofos de Belas, trouxas da Malveira, ouriços e areias da Ericeira, lezírias de Vila Franca de Xira, marmelada branca de Odivelas, nozes e doces de ovos de Cascais, saloios de Bucelas e doce de abóbora com laranja.

DIA DOS PAIS

Almoço com eles

Hotéis de Jurerê Internacional celebram a data com almoço e opções de hospedagem

Da redação

Para que a comemoração de Dia dos Pais seja prazerosa e aconchegante, os dois hotéis de Jurerê Internacional - IL Campanario Villaggio Resort e Jurerê Beach Village - vão promover almoços especiais no próximo domingo, dia 12 de agosto, com opção de diária com hospedagem. Os eventos gastronômicos de alto padrão, em ambientes agradáveis e diferenciados, são abertos ao público e contam com reserva antecipada.

No restaurante La Fontana, do IL Campanario, o cardápio assinado pelo chef Rafael Campagnolo contará com deliciosas Moquecas, que serão servidas em três opções: Peixe, Camarão e Frutos do Mar. Haverá música ao vivo com alguns dos mais conceituados profissionais de Florianópolis: Roger Correa (gaita ponto), Tiê Pereira (baixo acústico) e Felipe Coelho (violão sete cordas).

Quem quiser se hospedar poderá curtir diversas atividades recreativas temáticas para pais e filhos, como oficina de presentes em argila e de confecções de pipas, passeio de bike; além de recreação com jogos, games, gincanas, brincadeiras na piscina térmica, entre outras.

PACOTE COMPLETO

Já no restaurante Z Perry, no Jurerê Beach Village, o almoço de domingo terá como tema "Papa è IL Mio Ero" e contará com massas especiais harmonizadas com vinhos. O pacote, com uma diária de hospedagem (11 a 12), inclui café da manhã, café colonial no sábado à tarde e almoço de Dia dos Pais. Os papais ganharão de presente uma bolsa eco bag térmica. No domingo o late check-out será às 16h, para a família curtir ainda mais as delícias deste incrível hotel "pé na areia".



O final de semana terá boa comida e atividades para pais e filhos

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!

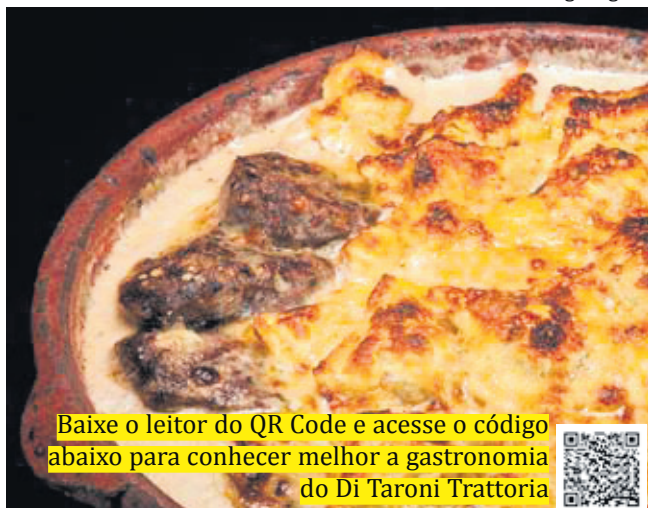
FILETTO AL PEPE VERDE

Com um cardápio repleto de delícias, 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 **Filetto al Pepe Verde (foto)**: mignon dourado em coque com molho suave de pimenta verde, creme de leite e bechamel, acompanhado de ravióli de carnes nobres.

Di Taroni Trattoria

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

Fotos: Sérgio Vignes



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



PIZZA BURGER?

A espezitada e premiada pizzaiola Grace Frascini acaba de lançar novidades no cardápio da **Milano**. Pra começar, uma deliciosa **"Pizza Burger"**, com alcatra, bacon desidratado e molho BBQ home made. E nos almoços de fim de semana, pratos ícones da gastronomia italiana, como Spaghetti com frutos do mar e Lula recheada. À noite, as pizzas especiais e a pizza metro seguem reinando!

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



NUOVA ITÁLIA

As delícias da gastronomia italiana são bem conhecidas, mas o chef italiano Guido Finizia (ex-Masolino) desta vez inovou! Para o almoço executivo, além da brusqueta de brinde de entrada, e dos deliciosos Pollo al limone (R\$25,00), Rigatoni alla Matriciana e outras opções, ele criou um prato super especial: **Primavera di Leticia (foto)** (R\$25,00), um penne ao molho suave com pedaços de tomate, coberto com rúcula e parmesão italiano Grana Padano. Uma massa suave com uma consistência perfeita! E para a sobremesa, não deixe de provar o brigadeiro com cobertura de chocolate belga. Um primor!

Luxor Grand Cafe - Trompowsky Corporate

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



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





TUDO É ESPECIAL: A VISTA, O APARTAMENTO E AS CONDIÇÕES.

- eStúdios e apartamentos com 2 suítes
- Piscina
- Terraço Grill
- Fitness
- Laundry



Rua Arno Hoeschl, 290 - Centro

BÔNUS A PARTIR DE
R\$ 60 mil

Conheça os apartamentos prontos para viver.

Consulte forma
de pagamento facilitada:

48 3322.0060

 48 99169.4880

WKOERICH
I M Ó V E I S