

JORNAL

images

DA ILHA

Foto: Gabriela Morateli

RESGATE HISTÓRICO

Antiga Casa de Câmara e Cadeia enfim revitalizada

• Página 5

Museu da Cidade será inaugurado em breve no local e contará história política e econômica da cidade

INCLUSÃO: Projeto Compassos

• Página 3

guia Gastronômico

REABERTURA:
Pronto pra temporada

• Página G7

Foto: Arquivo pessoal



Chef Antônio Correia, proprietário do Antônio's Restaurante



Capacitação para o mercado de trabalho

Carta ao Leitor **AGENDA CULTURAL**

Esta edição do *Imagem da Ilha* está no mínimo, o máximo! Mas, também, alegre e triste ao mesmo tempo. No momento em que o País perde um dos seus mais importantes museus, no Rio de Janeiro, foi entregue a revitalização do prédio da antiga Casa de Câmara e Cadeia de Florianópolis, pela Prefeitura da Capital e o Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), e que estava em obras desde 2014. O novo espaço irá abrigar o Museu da Cidade. Esta é nossa matéria de capa. Também nesta edição mostramos a inclusão social para jovens e adultos, realizada há 14 anos pelo instituto Compassos, através de vivências integradas à natureza.

Nossos colunistas Raul Sartori (Política), Urbano Salles (Variedades) e Karin Versbikas (Comunicação) trazem o que há de mais atual em cada uma das áreas. Com destaque para a Karin, que aborda o mal (ou bem) do século: as mídias sociais e a política.

O caderno *Guia Gastronômico* está super saboroso! Desde a capa, com o delicioso Fileto al Pepe Verde, do chef Guido Finizia, do Luxor Grand Café, passando pela reabertura do Antonio's, do chef Antonio Correia, na Cachoeira do Bom Jesus, após um mês de férias. A chegada da primavera é brindada na coluna da Ceres Azevedo, que sugere um happy hour de boteco para festejar. Já o sommelier Eduardo Machado Araújo aborda conceitos sobre o antigo e o novo do vinho. Vale a reflexão! Fomos conferir o evento Hippo Gourmet Experience, que deu um show de organização, informação e sabores. Quem não foi, agora só no ano que vem! Imperdíveis as aulas com o chef residente Vilmar Turnes e seus convidados. E para finalizar, a brilhante coluna de André Vasconcelos contando a história e as nuances do Creme Brûlée.

Bom apetite, digo, boa leitura!

Hermann Byron

• espaço do leitor

Agradeço o recebimento do jornal. Após ter me transferido para o RS, é o elo que me une à Ilha mantendo-me informado com reportagens de qualidade. Parabéns! Continuem privilegiando qualidade e informação!

André Guillamelau

Foto: Laura Castillo



• exposição

O tempo de nascer

“O tempo de nascer” reúne fotos de gestantes atendidas no Centro de Saúde Armação do Pântano do Sul feitas por alunos do projeto Click Solidário, da Escola Câmera Criativa. São 35 fotografias em preto e branco, de dez gestantes atendidas no local, que estão expostas nos corredores e salas de atendimento da unidade com o objetivo de elevar a autoestima das mulheres da comunidade, bem como alertar as futuras mães sobre a necessidade de realizarem regularmente o pré-natal. Até 18/12, de segunda a sexta, das 8h às 17h, no Centro de Saúde Armação do Pântano do Sul. A visitação é gratuita.

Fotos: Divulgação

• exposição

Wesley Safadão

O cantor Wesley Safadão apresenta seu projeto Garota White em Florianópolis e convoca os fãs a se vestir de branco, criando uma atmosfera positiva para o show. O cantor apresenta as novidades de seu repertório, como Casado, Namorando, Solteiro. Dia 22/09, a partir das 21h, no Stage Music Park, em Jurerê. Os ingressos estão à venda no site Blueticket.

• show

Paisagens Transversas

A fotógrafa e artista visual, Lilian Barbon, apresenta “Paisagens Transversas”, com o intuito de manter uma fresta entre a realidade e a ficção, buscando o sentido interior ou imaginário da paisagem, através da sobreposição de instâncias: a cidade e suas escritas, texturas, fraturas, arranhões, decomposições. Até 11/10, de segunda a sexta-feira, das 13h às 19h, na Galeria Pedro Paulo Vecchietti (Praça XV de novembro, 180). Mais informações: 3333-9743.



• imagem da quinzena



Hercílio Luz: o criador e a criatura

Foto: Fernando Teixeira

• teatro

La France contre les robots

O monólogo francês “La France contre les robots”, com legenda em português, evoca a visão do autor Georges Bernanos e a projeta sobre o século XXI. Adaptado a partir de trechos de diversas obras de Bernanos onde o autor traça um retrato sem concessão do mundo moderno e nos propõe um re-encontro com nossa própria forma de ver o mundo. Dia 15/09, às 20h, no Teatro Pedro Ivo. Ingressos à venda no Teatro Pedro Ivo, TAC, CIC e online em www.sympla.com.br.

• cinema

**Mostra francesa**

A “Mostra AF de Cinema 2018” apresenta 10 filmes, com entrada gratuita. Entre os destaques estão o atual e realista Petit Paysan (O pequeno Fazendeiro), de Huber Charuel, vencedor do César de Melhor Primeiro Filme em 2017, que terá sua primeira exibição em Santa Catarina, o elogiadíssimo Wulu, “gangster africano” dirigido pelo diretor estreante franco-malinês Dao-da Coulibaly, e os clássicos Le Mépris (O Desprezo) de Jean-Luc Godard e Le Salaire de la Peur (O Salário do Medo), de Henri-Georges Clouzot. Até o dia 12/09, a partir das 20h, no cinema do Centro Integrado de Cultura (CIC). Mais informações: www.affloripa.com.br.

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



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: 9.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.000 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.

• 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 Sevilla (Shopping Casa & Design) e Café Francois (Corporate Park)

Jurerê Internacional: Café Pão da Casa (Jurerê Open Shopping)

Itacorubi: Mercado São Jorge

Auditado quinzenalmente pelo

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

EDUCAÇÃO

Uma vida com possibilidades

Projeto no Campeche investe em inclusão social através de vivências em meio à natureza

Gabriela Morateli

Inclusão é toda atitude que pretende acolher e integrar as pessoas na sociedade através de seus talentos. Com o intuito de abrir oportunidades de inclusão, o Instituto Compassos iniciou suas atividades, há 14 anos, em Florianópolis. Através de vivências que incentivam atitudes auto-sustentáveis, jovens e adultos com necessidades educacionais especiais são estimulados a usar todo o seu potencial para posterior ingresso no mercado de trabalho. Tudo acontece em torno da pedagogia curativa, proposta terapêutica e pedagógica que objetiva o desenvolvimento pleno do ser humano.

Para a pedagoga curativa Daisy da Costa Büchele, que tem formação na Europa, onde essa metodologia é bastante utilizada, o estímulo oferece a possibilidade de uma vida íntegra e ativa para os participantes. Há pouco mais de um ano, Daisy uniu-se a profissionais da agronomia, agricultura biodinâmica, agroecologia e produção orgânica, terapeutas e educadores de diversas áreas para desenvolver o projeto Ação Compassos, voltado para a capacitação através de atividades terapêuticas. A principal ação desenvolvida na sede da entidade, localizada no Campeche, é o trato com a terra, onde os alunos semeiam, cuidam e colhem os produtos orgânicos, que serão vendidos à comunidade. “Ao capacitarmos esses indivíduos, estamos munindo-os de ferramentas transformadoras para inclusão na sociedade e no mercado de trabalho”, destaca.

A presidente do Instituto Compassos, Sandra Mara Marcelino, é mãe de Agata, de 26 anos, uma das alunas do projeto. Para Sandra, que acompanha de perto a rotina da filha portadora de Síndrome de Down e Autismo, a formação é uma experiência completa para os alunos ganharem independência em suas ações. “É nítida a diferença da Agata de antes pra agora, hoje ela pega até ônibus sozinha”, conta.

A capacitação da primeira turma iniciou em março deste ano e conta com seis alunos. Porém, a ideia, de acordo com Daisy, é fechar a turma com vinte participantes. Para isso, as inscrições continuam abertas aos interessados. Ao final da formação, com duração de três anos, todos receberão o certificado como agricultores e terão acesso ao mercado de trabalho. Em paralelo ao curso, o Instituto debate com órgãos públicos da cidade sobre a criação de hortas sustentáveis em diversos locais para que, após a formação, todos possam ser encaminhados para trabalhar.

Durante todo o processo, os alunos par-



Fotos: Arquivo: Instituto Compassos

Natureza alinhada: na horta coletiva, os alunos aprendem como lidar com a terra e desenvolvem a integração com os colegas

ticipam de muitas outras atividades, como alfabetização; terapia artística, com a confecção de vasos em argila e desenhos em aquarela; artes visuais; capoeira; educação financeira; e meditação. “O valor terapêutico das oficinas está na proposta de integração social entre os envolvidos”, ressalta a pedagoga curativa Daisy da Costa Büchele. É o que destaca também a pedagoga artística, responsável pelas aulas de artes, Isabel Cecilia Cortesi: “Todo trabalho artístico abre portas da alma humana e nos move interiormente. A cada encontro essa experiência se soma”.

ATITUDES SUSTENTÁVEIS

Ao mesmo tempo em que oferece a formação, o Instituto Compassos quer compartilhar o conhecimento sobre o consumo sustentável com a comunidade e as escolas públicas, através de palestras, venda de verduras e cursos com custo acessível sobre a importância da preservação do meio

ambiente, manejo de hortas e outras questões relacionadas à sustentabilidade.

Para se ter um ideia, toda a estrutura do projeto é direcionada para o consumo sustentável: grande parte da água utilizada na irrigação da horta orgânica é oriunda da captação da chuva; e a utilização do banheiro seco é uma alternativa utilizada para reduzir o gasto de água com a descarga, já que não necessita de uma fonte de água, pois os dejetos são ecologicamente descartados.

RESPONSABILIDADE SOCIAL

O Instituto Compassos já recebeu diversos prêmios de responsabilidade social, como o Prêmio Guga Kuerten, como melhor projeto na área social, em 2005; e o Edital Internacional Lush Spring Prize, com o projeto Ação Compassos, na categoria “Projetos Intencionais”, sendo o único país da América latina representado na premiação, que ocorreu na Inglaterra, em 2017.

Além disso, o Instituto tem parceria com a Central de Penas e Medidas Alternativas de Florianópolis, vinculada à Secretaria do Estado da Justiça e Cidadania, com o recebimento de apenados como colaboradores; com a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), para a execução de cursos de Agricultura Biodinâmica; e convênio com a CELESC, para doação na conta de luz, recurso destinado integralmente para as bolsas de estudos dos alunos do projeto Ação Compassos. “As pessoas que apoiarem os aprendizes recebem desconto em todos os cursos e poderão acompanhar o desenvolvimento do projeto”, finaliza a pedagoga Daisy da Costa Büchele.



Durante a terapia artística, criatividade e sensibilidade são aguçadas através de desenhos coloridos e intensos

leitura
dinâmica

CÂNCER

Sorvete como complemento

O Hospital Universitário (HU) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) realizou pesquisa inédita sobre o consumo de sorvetes produzidos especialmente para pacientes em tratamento de câncer. A aceitação do complemento alimentar nos sabores limão, morango e chocolate obteve êxito e a pesquisa foi transformada em artigo científico e publicada em agosto na prestigiada publicação Journal of Culinary Science & Technology.

PRIMAVERA

Temperatura alta

Setembro iniciou com dias mais frios, mas a previsão é que esse quadro mude a partir da segunda quinzena do mês, se mantendo por outubro e novembro com temperaturas acima do esperado. É o que afirma o Boletim Oficial do Governo do Estado. Durante a primavera, que inicia no próximo dia 22, é comum que, em áreas costeiras, o nevoeiro marítimo estenda-se por mais tempo, começando a noite e indo até parte da tarde do outro dia.

AEROPORTO

Esperar pra ver

O encontro do Conselho Metropolitanano para o Desenvolvimento da Grande Florianópolis – COMDES recebeu o CEO da Floripa Airport, Tobias Markert, para explicar a situação do novo terminal de passageiros. Uma das preocupações é com o abastecimento de água e esgoto naquela região. Porém, um dos maiores problemas enfrentados pela concessionária é o impasse com as desapropriações para concluir o traçado da via de acesso.

SANEAMENTO

Canais de diálogo

A Prefeitura de Florianópolis, em parceria com a Casan, anunciou duas ações em saneamento básico: o novo Programa Floripa Se Liga Na Rede; e o Cartão de Crédito Se Liga Na Rede, que vai oferecer condições financeiras especiais para a população financiar a adequada ligação do imóvel à rede pública de esgoto. Diferente da primeira etapa, que vigorou até o ano passado com foco na fiscalização, o novo programa quer fortalecer a aproximação com a população ao colocar as equipes nos bairros e ampliar os canais de diálogo para solicitações dos moradores, denúncias e para estimular ações comunitárias com foco no saneamento..

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Sou eu

Há seis anos longe das novelas, a atriz Vera Fischer foi chamada para a nova trama das 18 horas, “Espelho da vida”, de Elizabeth Jhin, que estreia no fim de setembro. Interpretará uma atriz que já atuou na TV, mas que está afastada por acreditar que com a idade não é mais chamada para papéis relevantes. É seu caso. Carmo, sua personagem, tem temperamento forte e um coração mole. É ela, novamente.

Pedindo perdão

Comove o sincero depoimento que o locutor de rodeios Asa Branca – que já foi uma presença constante em eventos do gênero em SC, onde tem milhares de admiradores – à “Folha de S. Paulo”. Começou dizendo que “se fosse para ser um animal, não queria ser o de rodeio”, acrescentando que todo dia, antes de dormir, pede perdão a Deus por ter incentivado a maltratar os animais. São sentimentos que deveriam ser compartilhados pelos cruéis, insensíveis e malvados praticantes das infames farras do boi, puxada de cavalos e de brigas de galo e cães em SC.

Quase vice

Antes de uma explícita manifestação de apoio ao candidato Jair Bolsonaro à presidente da República, há dias, o empresário brusquense Luciano Hang, dono da rede de lojas Havan, chegou a ser cotado para ser vice na chapa do capitão do Exército. Hang refuta que seu candidato seja radical, como vem sendo pintado. “Radical sou seu, por resistir a condições econômicas adversas como empresário”, andou dizendo, sem esconder seu desencanto com o acovardamento de boa parte de sua própria classe empresarial, “que não se engaja e permite que a política acabe terceirizada nas mãos de pessoas incompetentes”. Difícil contestá-lo.

Otimismo

Folhas sulinas relatam que o governador Pinho Moreira chegou a dizer, dia desses, que seu candidato a governador, Mauro Mariani (MDB), tem chances de levar a fatura no primeiro turno. Possibilidade remotíssima em praticamente todas as análises dos comentaristas políticos. Por enquanto.

Força

Faça-se o devido reconhecimento ao PT, que mesmo com toda a carga negativa e diária de notícias sobre si, tem ainda uma popularidade invejável, inclusive em SC, demonstrada com a presença do candidato a governador pelo partido, Décio Lima, que está entre os mais cotados para comandar o Executivo em 2018.

DNA

Diomício Freitas, ainda uma lenda impagável na imagem popular e empresarial do sul catarinense, está sendo revivido na política partidária de 2018. Seu neto, Daniel, é o único postulante do PSL de Jair Bolsonaro a uma vaga na Câmara dos Deputados pela região.

NET
COMPROVADA*
A BANDA LARGA
MAIS RÁPIDA
DO BRASIL.

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

ASSINE A BANDA LÍDER
120
MEGA
POR APENAS
R\$ 79,00 POR MÊS
POR 1 ANO
NO COMBO. COMBOS A PARTIR
DE R\$ 238,99/MÊS.

WI-FI
GRÁTIS

CERTIFICADO PELO
SPEEDTEST
by OOKLA

*Com base em análise de velocidade de download do Speedtest Inteligente™ do Ookla™, referente ao 2º trimestre de 2018. Marcas registradas. Dados usados sob licença e reimpressos com permissão.

NET
O MUNDO É DO NETS

Balanço

O novo secretário da Agência de Desenvolvimento Regional de Tubarão, Samuel Gonçalves da Silva, recebeu informalmente a missão de, em seu curto mandato, que vai até 31 de dezembro, “fechar as contas”. A mesma recomendação vai para os titulares das outras 14 ADRs que escaparam da canetada de Pinho Moreira. Os principais candidatos ao governo estadual não expressam nenhuma simpatia por sua manutenção.

Insensibilidade

Pelo menos 4 milhões de catarinenses são descendentes de italianos que migraram para o Brasil fugindo da fome e das guerras do século 19. Aqui acharam trabalho e futuro, como fizeram outros milhares de alemães, poloneses e açorianos, entre outros. E hoje assistimos, impávidos e até acovardados, brasileiros expulsando e quemando pertences de venezuelanos que fogem de um ditador. Mudamos tanto assim?

Mais e menos

Assessor direto de um importante postulante a governador do Estado disse, numa roda, que nos primeiros contatos cara a cara, nas ruas, no interior, seu candidato tem ouvido mais de uma vez um conselho para levar em “máxima consideração”, se chegar lá: que pense “mais no resto de SC e menos em Florianópolis”. É a imagem, longe de ser falsa, de uma Ilha de SC um tanto indolente e consumista, em muitos sentidos, que tem dela a gente além das três pontes da capital do seu Estado.

Honestidade

É muito interessante e pertinente um questionamento feito na última pesquisa CNT/MDA quanto ao que o eleitor mais apreciaria ou desejaria entre os candidatos à Presidência da República. Expressivos 75,9% não querem outra qualidade que não seja ser honesto.

Disputa acirrada

As estatísticas da Justiça Eleitoral mostram que o número de candidatos à Câmara dos Deputados é continuamente crescente nos últimos anos. Na eleição deste ano há em média 16 candidatos para cada uma das 513 vagas. A disputa mais dura é no Rio e Janeiro, com 23,8 candidatos por vaga e a mais branda no Pará, 8,3. Em SC a proporção é de 15,1 para cada uma das 16 vagas.

Sobrevivente

Nosso grande escritor Deonísio da Silva comunica aos amigos que em outubro celebra um ano de posse na Academia das Ciências de Lisboa. Lembra, a propósito, que seus humildes pais morreram antes de ver mais esta do bebê de quem os vizinhos em Siderópolis diziam “este não se cria”. Valeram os cuidados de sua mãe e a réplica de meu pai: “se cria, sim”.

Desproporcional

Nada ajuda a imagem do Ministério Público Federal à desproporcional denúncia que envolve o reitor Ubaldo Cesar Balthazar e o chefe de gabinete da UFSC, Áureo Mafra de Moraes. Uma conversa franca e um pedido de desculpas resolveriam tudo. O que se vê é um espetáculo de arrogância e vaidades mal resolvidas.

Promessa

A melhor das promessas que os candidatos a governador poderiam fazer foi feita por Décio Lima (PT), Gelson Merísio (PSD) e Mauro Mariani (MDB), em documento-compromisso assinado na Fiesc: não elevar a carga tributária. Foram muito aplaudidos.

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

Resgate de memórias

Com entrega de prédio histórico, Museu da Cidade será inaugurado em breve e contará história política e econômica da cidade

Da redação

A capital catarinense ganhou um novo equipamento cultural e atrativo turístico. A antiga Casa de Câmara e Cadeia de Florianópolis foi integralmente restaurada e modernizada, por meio de uma ação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), em convênio com a Prefeitura Municipal. Agora, o edifício receberá o Museu da Cidade, que será implantado e gerido pelo Sesc Santa Catarina, encerrando um período de anos sem uso. O Museu deverá ser inaugurado em março de 2019, já que a entidade terá, a partir de agora, prazo de 180 dias para abrir o equipamento cultural ao público.

Espaço, que tem 247 anos, abrigou o poder legislativo, a cadeia da antiga Nossa Senhora do Desterro e a Câmara Municipal de Florianópolis

Segundo o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), foram investidos mais de R\$ 7,5 milhões na restauração do edifício do século XVIII, sendo cerca de R\$ 4 milhões advindos do próprio Iphan, por meio do Fundo Nacional de Cultura, através de convênio firmado com a Prefeitura, e o restante dos recursos são próprios da administração municipal. A obra contemplou tanto o restauro arquitetônico, recuperando as características históricas da antiga Casa de Câmara e Cadeia, quanto a modernização necessária para o novo uso, conferindo condições adequadas de acessibilidade, iluminação e climatização das salas.

De acordo com a Prefeitura da Capital, a proposta do Sesc-SC para exploração do Museu da Cidade pelos próximos 20 anos, no valor de R\$ 9 milhões, foi escolhida através de processo licitatório. Nele, ficou acertado que o lugar deverá contar a história política e econômica de Florianópolis, de forma interativa e dinâmica, utilizando tecnologias e mídias contemporâneas, nas versões português, espanhol e inglês.

Em nota, a assessoria de Imprensa do



Foto: Gabriela Morateli

Sesc-SC informa que o objetivo do Museu é preservar a memória da Capital catarinen-

se, com espaço para pensar o presente e o futuro do município. Antes da inauguração, destaca que “serão realizadas algumas programações pontuais para manter o espaço aberto e aproximá-lo afetivamente da população.”

HISTÓRIA DO PRÉDIO

O prédio da antiga Casa de Câmara e Cadeia, que fica no entorno da Praça XV de novembro, é um dos três mais antigos e significativos da Capital. Datado de 1771 e tombado como patrimônio histórico de Florianópolis, abrigou a cadeia da antiga Nossa Senhora do Desterro e, nos últimos anos em atividade, sediou a Câmara Municipal de Florianópolis.

Na edificação histórica de características luso-brasileiras, que tem área total construída de 865,90 metros quadrados, foi trocada toda a cobertura (telhado) e a fiação elétrica, assim como substituído o sistema de coleta de águas pluviais. E, pela primeira vez em 247 anos, o prédio passou a contar com sistema preventivo contra incêndio e com sistema de climatização, neste caso, levando em consideração as devidas condições de guarda e de conservação do acervo do Museu da Cidade.

NOVA UNIDADE

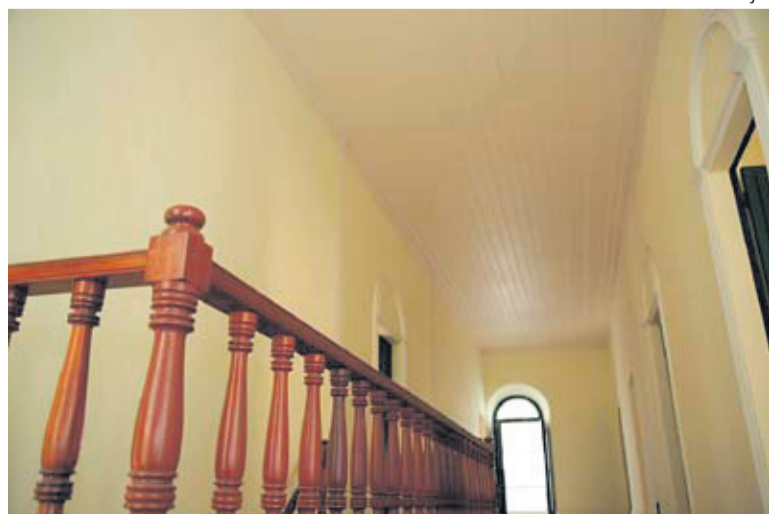
O projeto executado pela empresa Concrejato Serviços Técnicos de Engenharia S/A também previa a construção de um anexo de dois andares, de 196,50 metros quadrados de área total, aos fundos da antiga Casa de Câmara e Cadeia. Concluídos os trabalhos, o espaço servirá como unidade de extensão e apoio, onde vão funcionar os serviços administrativos e técnicos, cinco sanitários (um deles de uso exclusivo de pessoa portadora de deficiência), uma cafeteria e a acessibilidade ao elevador que foi colocado entre o anexo e ao prédio histórico. Iniciadas em setembro de 2014, as obras chegaram a ser interrompidas de agosto de 2016 até maio de 2017, por falta de pagamento à empreiteira responsável.

A intervenção da antiga Casa de Câmara e Cadeia de Florianópolis está entre uma série de investimentos que o Governo Federal, por meio do Iphan, vem realizando no Patrimônio Cultural de Florianópolis nos últimos anos. A restauração do Museu Victor Meirelles já está em fase de conclusão e o Largo da Alfândega está em processo de revitalização, com obra iniciada em agosto.

Fotos: Cristiano Andujar



Restauração inclui sistema preventivo contra incêndio e climatização do prédio



PESCADOS

Oferta de qualidade

Peixarias do Mercado Público recebem o selo do Serviço de Inspeção Federal

Da redação

Após um ano e meio de capacitação, adequações e desenvolvimento humano, os empresários da ala Sul do Mercado Público Municipal, responsáveis pelas peixarias, receberam o selo de Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que permite a compra direta de pescadores artesanais e pequenos produtores de moluscos para melhorar o frescor desses produtos aos consumidores.

Reconhecidas pela qualidade dos produtos comercializados, as peixarias do Mercado Público avançam significativamente com habilitação do SIM. Para os empresários, ter o selo é fundamental para que eles possam receber os pescados cada vez mais frescos, proporcionando a oferta mais rápida entre o produtor/pescador e o consumidor. O prefeito Gean Loureiro enfatizou para os empresários a importância de certificar a procedência e a qualidade dos produtos para o consumidor final: “Buscamos sempre conscientizá-los de que era necessário investir para chegar até aqui”, disse, durante a solenidade de entrega do SIM, na manhã do dia 05 desse mês.



Foto: Cristiano Andujar/ Divulgação PMF

O gerente de Articulação e Negócios da CDL de Florianópolis, Hélio Leite, acompanhou os entraves enfrentados pelos empresários e desde então articulou com o poder público para conceder a habilitação às pei-

xarias. “É mais uma conquista para o crescimento e desenvolvimento saudável da Cidade. Com o SIM, fortalece ainda mais o título de Florianópolis como Cidade Unesco da Gastronomia”, pondera Leite.

ADEQUAÇÕES

Para receber o selo, os 11 empresários foram submetidos a uma série de adequações, desde o layout interno do box com investimento em novas máquinas, assim

“Buscamos sempre conscientizar os empresários de que era necessário investir para chegar até aqui”, disse o prefeito Gean Loureiro, durante solenidade de entrega do selo

como passaram por diversos treinamentos de capacitação para manipular os alimentos, fazer cortes das peças, atendimento ao cliente, entre outros. Ainda de acordo com Hélio Leite, a legislação sanitária brasileira é uma das mais exigentes do mundo, e receber o SIM eleva

ainda mais o patamar das peixarias, que já eram referência e serviam de modelo para outros Mercados Públicos nacionais. “As nossas peixarias são as primeiras do Brasil, se não da América Latina, a serem habilitadas como Unidade de Procedência e Beneficiamento dos Produtos em Mercado Público Municipal”, afirma.

PROMOÇÃO

VANTAGEM TRIPLA CITROËN

3

ANOS DE GARANTIA

3

ANOS DE JURO ZERO

3

REVISÕES GRÁTIS

NOVO CITROËN C4 LOUNGE TURBO 2019

NOVO CITROËN C3 URBAN TRAIL 2019

LINHA CITROËN AIRCROSS 2019

A PARTIR DE

R\$ 64.990

À VISTA

LE MONDE

J'ADORE CITROËN

FLORIANÓPOLIS - Rua Liberato Bittencourt, 1426A, Estreito - (48) 3954-4646
CRICIÚMA | TUBARÃO | PORTO ALEGRE
WWW.LEMONDE.COM.BR

Condições exclusivas para os modelos: Citroën AirCross Live Mecânico 18/19 à vista e a partir de R\$ 64.990,00. Taxa 0% a.m + IOF em 36 meses com entrada 60% e Promoção Vantagem Tripla válidas para os modelos: Citroën C4 Lounge versão FEEL e SHINE 18/19 0Km, Linha Citroën C3 18/19 (exceto Origine) e Linha AirCross 18/19 (exceto Start) via canal venda showroom para notas fiscais emitidas ao cliente até 30/09/2018. A promoção Vantagem Tripla não tem validade para vendas diretas de fábrica, somente para carros do estoque da concessionária (Estoque atual 40 unidades). CDC realizado pelo Banco PSA com crédito sujeito a aprovação. Confira a CET da operação em uma de nossas lojas. SPF de R\$950,00 e TC de R\$856,00. Preço não inclui pintura metálica, frete e opcionais. 3 (Três) revisões grátis válidas conforme regulamento da concessionária. Ofertas válidas até 30/09/2018 ou enquanto durarem os estoques. Imagens Ilustrativas.



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Confit de pato

O restaurante "Ao Zeca", recém-aberto pela família do saudoso Zeca D'Acâmpora no Passeio Primavera, teve uma fase inicial de duas semanas nas quais só era possível almoçar ou jantar com reserva de mesa, assim como nos tempos do extinto - e premiado - bistrô. Desde o começo de setembro, a exigência acabou - e basta chegar para ser logo atendido pela equipe liderada por Duda D'Acâmpora, filha do chef.

Agenda cheia

Protagonistas do casamento do ano em Florianópolis, em agosto, a arquiteta Rose Campos Martorano e o cirurgião plástico Egídio Martorano Filho tiveram três "noites de núpcias" num resort na Bahia, mas farão a lua de mel oficial, na França e Itália, somente na segunda quinzena de novembro. O motivo é profissional. Enquanto a clínica dele anda com movimento extra por causa do pico da temporada de cirurgia plástica, que acontece no inverno e termina em meados de setembro/outubro, ela está às voltas com a preparação do seu loft nos jardins do imóvel que abrigará a próxima Casa Cor, no Caminho dos Açores, em Santo Antônio de Lisboa.

Vida social

Diferente da situação de total abandono da sede central do clube na Hercílio Luz, o Doze de Coqueiros não dá sinais de esvaziamento, muito pelo contrário. Além da natação e da sauna, o restaurante também faz muito sucesso, tendo à frente o casal de ecônomos Clovis Luis e Letícia Albarello, na função há um ano e meio. O recorde mais recente foi um almoço para 800 pessoas.

Bula do amor

Após uma intensa campanha, a família dos irmãos João Vitor e Miguel, portadores de Atrofia Muscular Espinhal, conseguiu os R\$ 4,4 milhões que serão usados no primeiro ano de tratamento para a compra de 12 doses do medicamento Spinraza, o mais caro do mundo. Em respeito e apoio a outras crianças que também precisam do remédio, a família pausou a campanha, mantendo somente os eventos que já estavam programados, como a exposição Batman EXPO Evolution 2018, no Beiramar Shopping, até o dia 15.

História restaurada

Conservadores e restauradores de bens culturais têm encontro marcado nos três primeiros dias de outubro, no CIC, no seminário da ACCR, que reúne anualmente profissionais e interessados no tema. Será a sétima edição do evento, que dessa vez vai tratar do "Patrimônio Material em Restauo".



Foto: Darline Santos

Jacqueline Costa e sua sucessora Patrícia Marafon, eleita Miss Florianópolis 2018 no último dia 2, emoldurando Naro Junior Pereira e Carla Pereira, donos de uma das empresas patrocinadoras do evento

Porte em alta

Um rico morador da Beira-Mar que prefere não se identificar garante que vem aumentando - e muito - o número de empresários locais que passaram a andar armados para tentar se proteger da violência.

A coisa certa

Em meio à comoção pelo fogo que consumiu o patrimônio do Museu Nacional, a Prefeitura de Florianópolis está entregando a reforma da antiga casa da Câmara e Cadeia (futuro Museu da Cidade), na Praça XV, num cenário bem diferente do se viu no Rio. Aqui, foi trocada toda a fiação elétrica e, pela primeira vez em 247 anos, o prédio passou a contar com sistema preventivo contra incêndio.

Novo endereço

Débora Costa deixou a Prefeitura e agora está na Câmara de Vereadores. Passou a atuar na assessoria do vereador Roberto Katumi, que assumiu a presidência da Casa com a licença de Gui Pereira para disputar a deputado federal.

Feitos na Ásia

A oftalmologista Roberta Santa Ritta deu um toque todo especial na decoração do seu consultório na nova sede da Clínica de Olhos São Sebastião, na Agrônômica.

Usou, emoldurados, bordados do tipo suzani que ela trouxe de uma viagem à Turquia.

Sem parar

Habituada a ajudar em eventos beneficentes, a cantora Beth Ghedin foi a Criciúma "reencarnar" Edith Piaf, sua especialidade nos palcos, durante a edição do Passarela Solidária, que aconteceu na cidade sob o comando de Sandra Ferreira de Mello. E engatou nova apresentação três dias depois no Miss Florianópolis 2018. A disputa aconteceu em Ingleses no Teatro Dionísio, do seu ex-marido Domingos Ghedin. Em tempo: Beth está confirmada como atração musical no terceiro desfile do Passarela Solidária, que já tem data e cidade para acontecer. Será dia 26 de outubro no Guarani, em Itajaí, dessa vez em prol do Cepon.

Foto: Marco Cezar



Deborah Bauer recebe o carinho da amiga Débora Salvadori em dia de elegância e glamour na Lagoa

COMUNIQUE-SE

Etiqueta nas redes sociais em tempos de eleição

Sua timeline anda arisca? Sobra desaforo e falta conteúdo? Não aguenta mais as baixarias das torcidas raivosas dos candidatos? Veja como melhorar esse triste cenário e como a mudança pode também partir de você

Karin Verzbickas

Estamos às vésperas das eleições 2018 e o bate-boca digital vai atingindo seu pico na mesma proporção que a temperatura da campanha chega no mais alto grau de ebulição. Neste momento, é comum faltar o bom senso e aquele respeito mais básico com os amigos virtuais, seja lá qual seja a inclinação política ou sigla partidária dos envolvidos. A falta de elegância é democrática. Os ânimos se exaltam, a razão está com todos, a paciência com ninguém. Um jogo perigoso em que quem perde mesmo é a nossa frágil democracia, além, é claro, da nossa saúde mental.

Novas pesquisas já mostram que as redes sociais estão piorando a qualidade de vida mental dos *homosapiens*. Cientistas apontam pelo menos seis síndromes que possuem relação direta com o uso diário de aplicativos como Facebook e Instagram. Segura essa: Namophobia (medo de ficar sem uma conexão móvel), Síndrome do Toque Fantasma (sensação de que o celular está vibrando no bolso ou ouvir tocá-lo o tempo todo), Náusea Digital ou Cybersickness (vertigem causada pelo excesso de vídeos, boomerangs, efeitos 3D, gifs e sites em flash), Efeito Google (desmemorização de fatos históricos e dados gerais, já que existe o Google), Cibercondria ou Hipercondria Digital (tendência que o usuário compulsivo desenvolve por acreditar que tem todas as doenças sobre as quais leu na internet). Ou seja, estamos ficando loucos, literalmente, e sem qualquer licença poética aqui.

Um dos atenuantes para as síndromes pode estar justamente na aplicação de alguns códigos de conduta. O seu comportamento dita o do outro, modifica a dinâmica estabelecida. Não estamos falando de legislação e nem de permissões ou proibições legais, mas de normas sociais que melhorem as relações na rede e possam, de forma colaborativa e solidária, inibir o aparecimento de novas síndro-

mes e até apaziguar as já existentes. E, em tempos de eleições, como agora nos encontramos, há que se estabelecer alguns procedimentos de bom convívio na rede. Vamos a eles:

PARA VOCÊ, ELEITOR:

Não compartilhe Fake News. Se você receber algo duvidoso, pesquise antes de ajudar na disseminação destrutiva da imagem de candidatos e seus aliados.

Economize opiniões. Todos as temos, muitas e para todos os assuntos, mas nem por isso temos que torná-las públicas.

Evite comprar brigas digitais. Você não sabe exatamente quem está apoiando o outro lado, pode ser o seu chefe, seu vizinho, sua mãe...

O ambiente digital não é o mais indicado para demonstrar aproximações com candidatos que, na vida real, você nunca teve qualquer vivência. Soa falso.

Ninguém é obrigado a declarar o voto nas redes sociais. O voto é secreto por lei e assim deve ser mantido, se for da sua vontade. Não ceda a pressões.

O candidato que você escolher diz muito sobre você e seus valores. Pense muito antes de revelar.

As organizações das quais você faz parte – escola, trabalho, clube, etc. – nem sempre estão abertas a discussões ideológicas ou partidárias. Tudo o que você disser – ou teclar – pode ser usado contra você.

Xingar, devolver acusações, levantar falso testemunho, denegrir pessoas, agredir moral e verbalmente alguém ou algu-

ma instituição. Nada justifica a crise que você terá que administrar depois.

PARA VOCÊ, CANDIDATO:

Contrate uma empresa idônea e especializada na área de comunicação digital, e, principalmente, que não coadune com o marketing lesivo das Fake News.



Internet tem um arquivo eterno. Tudo o que você publicou um dia, mesmo que você ache que foi apagado, pode vir à tona a qualquer momento. Cuidado!

O eleitor não é burro. Até pode ser manipulável. Mas essa é uma condição que não vai durar para sempre. Seja transparente!

Se você não der o tom, seus seguidores e aliados darão por eles mesmos. Seja claro com aqueles que são fiéis a você sobre qual caminho e estilo quer seguir nas redes sociais.

Não se deixe levar pela impulsividade. Um momento ruim ou um dia difícil podem fazê-lo externar pensamentos que não traduzem o seu conceito. Mantenha-se longe das redes sociais nestas situações.

O período eleitoral é curto. A vida de um político é longa, quando bem administrada. Evite cometer gafes digitais que poderão ser fatais ou definitivas.

Quem verdadeiramente assume compromissos diante da sociedade, faz sem medo de ser julgado. Exponha suas ideias de forma clara, direta, objetiva e sincera. O eleitor saberá exatamente o que está comprando.

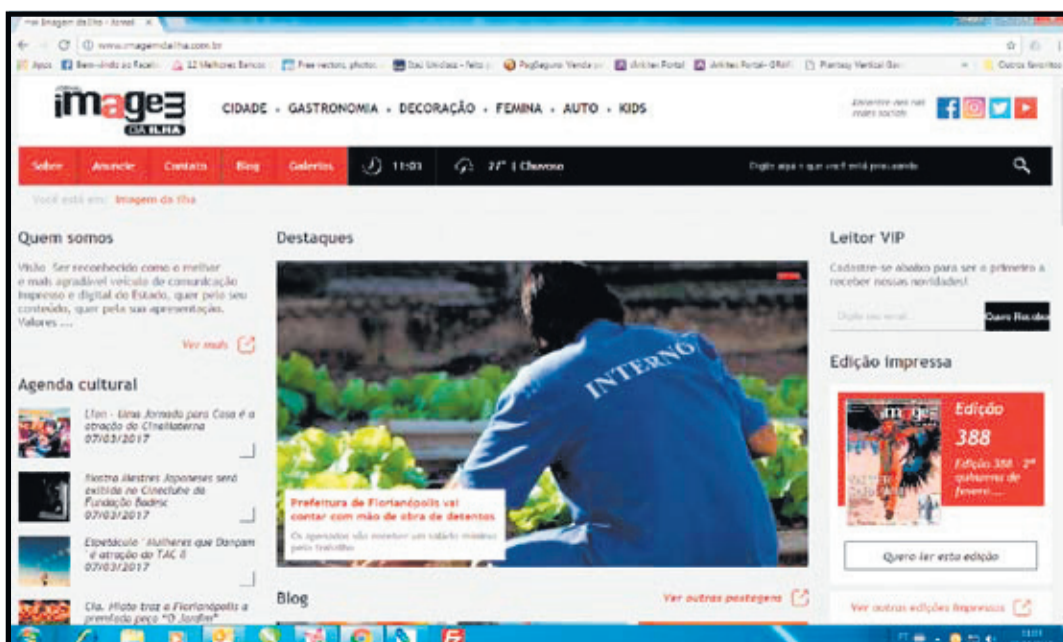
Que o equilíbrio, a transparência e a elegância sejam nossos aliados. Só assim, refletindo antes de cada gesto e medindo as consequências de uma atitude impensada, é que podemos gerar um ambiente digital salutar para o debate nestas eleições. Em suma, tecler com a mesma rigidez da educação dada a uma donzela inglesa e aristocrática do século passado e seja tão exigente nas suas escolhas como se estivesse elegendo os próximos legislativos estaduais e federais, quiçá o governador e ainda o presidente da República. Quiçá...



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.



Em todas as PLATAFORMAS



CADASTRE-SE

www.imagemdailha.com.br



guia Gastronômico

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

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

MAIS QUE SABOR

*Apresentação dos pratos
é essencial para atrair os
clientes*

• Página G6

Foto: Hermann Byron

*Filetto al
Pepe Verde
no almoço
gourmet do
Luxor Grand
Café*



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

Foto: Lucia Wirth



O irritantemente perfeito creme brûlée

Audrey Tautou, em uma interpretação magistral, se delicia com o ruído da casquinha caramelada de uma sobremesa clássica, em um filme que também já é um clássico: *Le fabuleux destin d'Amélie Poulain*!

A obra é de Jean-Pierre Jeunet, diretor de filmes polêmicos e com muita comida, entre eles *Delicatessen* (cujo tema central é a gastronomia de uma forma bizarra), e *Alien*, a *Ressurreição* (onde os monstros espaciais tinham o péssimo hábito de degustar astronauta-pesquisadores).

Em *O Fabuloso Destino de Amélie Poulain*, Jeunet reserva uma cena para a delicadeza clássica de um creme brûlée. Já em *o Casamento do meu melhor amigo*, Julia Roberts descreve o creme brûlée como: maravilhoso, delicado e irritantemente perfeito. E, em uma comparação sarcástica

com a noiva de seu melhor amigo interpretada por Cameron Diaz, ironiza que Michael, o noivo em questão, pode não desejar a perfeição de um creme brûlée, como se posiciona Cameron, mas sim a simplicidade de uma gelatina, como se auto-intitula Julia.

Bem, se Cameron Diaz é um creme brûlée e Julia Roberts é uma gelatina, muitos sonham ser enclausurados em uma doçaria qualquer para apreciar esses clássicos da doçaria universal. O fato é que esta sobremesa de origem controversa é quase uma unanimidade gastronômica.

À base de leite, gemas e açúcar, sua superfície é caramelada pouco antes de ser servida, mantendo a textura delicada e levemente gelada do creme. Para os espanhóis, essa receita foi adaptada da crema catalana, já citada em anotações de cozi-



Mas nada como a receita original, onde uma orquídea da América Tropical perfuma e dá personalidade a este clássico: a baunilha.

Vale lembrar que durante muito tempo o cultivo da baunilha, alma da doçaria francesa, ficou restrito ao México, pois sua polinização só podia ser feita por uma pequena

abelha nativa daquele país. Só em 1820, a

partir do descobrimento de técnicas de polinização artificial, manual e totalmente artesanal, pode ser cultivada em outras partes do mundo, como Madagascar, onde são produzidas hoje as mais nobres favas.

Mas isso é assunto para outro longo texto. As variações do creme brûlée não ficaram somente em sobremesas. Combinações inusitadas, se valendo de gorduras que apresentavam texturas agradáveis, foram tomando conta de cardápios nobres.

Como toda arte, a gastronomia é dada à liberdade de interpretação e recriação. Uma releitura do creme brûlée marca minha memória gustativa: o brûlée de milho verde do chef Naim do Cantaloup.

E nestes anos de cozinheiro já me aventurei em várias combinações, umas certas e outras desastrosas.

Abelha nativa daquele país. Só em 1820, a partir do descobrimento de técnicas de polinização artificial, manual e totalmente artesanal, pode ser cultivada em outras partes do mundo, como Madagascar, onde são produzidas hoje as mais nobres favas.

Mas isso é assunto para outro longo texto. As variações do creme brûlée não ficaram somente em sobremesas. Combinações inusitadas, se valendo de gorduras que apresentavam texturas agradáveis, foram tomando conta de cardápios nobres.

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

Femina

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
edumarajosommelier@gmail.com
www.vinho365.com.br



Como manter a tradição em meio à globalização

Raramente imaginamos uma região vinícola que não tenha uma história centenária e até milenar, uma cultura própria, e vinhos que reflitam essas características. Claro que, com o avanço da tecnologia e do gosto pelo vinho, cada vez mais observamos novas regiões se destacando, muitas vezes, do nada, como um oásis no meio de terras que nunca foram utilizadas pra cultivo, muito menos pra criação de civilização e cultura local.

Há algumas semanas, eu participava de uma degustação com um dos mais famosos enólogos americanos, hoje um Flying Winemaker (enólogo consultor em diversos países e projetos de respei-

to), Paul Hobbs, que produz além de seu projeto homônimo na Califórnia, outros como a Viña Cobos, na Argentina, e foi um dos responsáveis pelo surgimento do que é a Catena moderna. Nessa degustação, falamos muito sobre cultura e terroir. Conversando sobre um de seus novos projetos, Mr. Hobbs retomou a origem de uma uva muito especial pra ele, a Malbec (Cot), da região de Cahors, Sudoeste da França.

Durante o bate-papo, surgiu o tema de que um enólogo americano, com fortes laços na Argentina, especializado em uma variedade que é típica de Cahors, mas ganhou fama e reconhecimento em Mendoza, foi até essa antiga região de



origem para criar um novo projeto. Como a "globalização" do vinho trouxe à tona esse tipo de acontecimento e que influências, positivas e negativas, são criadas nesse local.

Hobbs foi claro quando citou que algumas regiões não tão famosas e de pequenos volumes de venda, estão aos poucos morrendo, pois, as novas gerações já não querem ficar naquela vila. Então, o vinho acaba sendo rústico e sem apelo internacional, não havendo um impulso econômico no local. Ele mesmo se perguntou se as novas tecnologias, as novas práticas e as novas ideias seriam uma afronta

pa do mundo do vinho.

Essa é uma reflexão necessária e polêmica, pois podemos advogar dos dois lados. Os mais puristas falando em perda de identidade, de transformação de estilos de vinhos para mais comerciais e internacionais. É inegável que existe uma ajuda, um empurrãozinho para que, a partir dessa internacionalização, até mesmo os mais resistentes, os que permanecem na raiz, possam prosperar

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



EDUCAÇÃO

Na prática

Alunos aprendem a evitar desperdício de comida em escolas do Estado

Da redação



Dentre as ações ensinadas por nutricionistas estão medidas simples como o reaproveitamento integral dos ingredientes

ingredientes”, explica a nutricionista Renata Maluly, da Risotolândia. A reflexão promovida na escola vai ao encontro de uma solução que poderá ser mundial.

A Organização das Nações Unidas estima que mais de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são desperdiçadas todos os anos no mundo – quantidade que poderia alimentar cerca de 2 milhões de pessoas. A percepção desse cenário é valiosa para que as crianças valorizem a refeição recebida na escola todos os dias e se comportem de forma consciente em relação aos alimen-

tos em vários momentos da vida. “Quando aprendemos a refletir sobre essa questão, automaticamente ajudamos a reduzir o desperdício e, por consequência, promovemos mais saúde para todos”, avalia o gerente de Marketing da Nutriplus, Antônio Valini, que ajuda a elaborar os materiais de interação com os estudantes, como cartazes, folders e jogos de caça-palavras.

NA PRÁTICA

Durante o Intervalo Orientativo, as nutricionistas apresentam algumas dicas de atitudes para que os alunos passem a adotar, como:

- visitar feiras para a compra de frutas, verduras e legumes;
- consumir mais alimentos in-natura;
- congelar parte do alimento comprado e que não foi consumido;
- aproveitar as diversas partes do produto, como cascas, sementes e talos (que também tornam as refeições mais nutritivas);
- reaproveitar as sobras de comidas. Ao invés de jogar fora, usar a criatividade para preparar um novo prato (ex: risotos, omeletes, bolinhos);
- servir no prato somente a quantidade de comida que consegue consumir, evitando jogar restos no lixo e lembrando que muitas pessoas não têm acesso à refeição.

PADARIA

De fácil digestão

Pães de fermentação lenta ganham o gosto dos consumidores e são protagonistas em congresso na Capital

Da redação



Sabor marcante e facilidade de digestão são algumas das vantagens deste tipo de fermentação

micós”, diz. Harter ressalta ainda que como este tipo de fermentação enfraquece a rede de glúten, muitas pessoas que apresentam pouca intolerância à proteína, não os celíacos, encontram neste tipo de produto uma opção de alimentação.

Congrepan

A saudabilidade é um dos assuntos-chave da 31ª edição do Congrepan – Congresso Brasileiro da Indústria de Panificação e Confeitaria, que acontece entre os dias 26

vel, o que interfere são os hábitos alimentares dos indivíduos. “O alimento apenas entrega uma quantidade de nutrientes que o corpo precisa. No caso do pão, por exemplo, ele é fonte primária de carboidrato, que fornece energia para o organismo. Dependendo da farinha utilizada, esses nutrientes variam”, afirma.

Em relação às tendências do mercado de panificação, haverá um painel de extrema importância também com foco na saudabilidade, ressaltando que hoje é de que as padarias devam ter em suas vitrines, além dos pães tradicionais, produtos que atendam às necessidades do mercado fitness, vegano, vegetariano, etc. “A estratégia é oferecer um leque de opções para os consumidores sem deixar nenhum deles sem opção de produto”, analisa José Batista de Oliveira, presidente da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria – ABIP.

Nesta linha, o que se observa é um novo nicho se fortalecendo, como: abundância de grãos no pão e a presença da farinha orgânica na operação. O boulanger francês, chef Thierry Meunier, que hoje é considerado uma verdadeira grife, vai ministrar exatamente uma oficina, durante o Congrepan, com o foco na introdução da farinha orgânica na baguete.

Em contraponto ao tempo de produção muito acelerado em diversas padarias, muitos padeiros estão resgatando o processo de longa fermentação, espontânea ou induzida, e maturação para a produção do pão. Graças à técnica, o fermento vivo digere aos poucos os amidos da massa, o que impacta diretamente no seu sabor e aroma. Além disso, seu índice glicêmico é menor que o de outros pães, fazendo com que liberem energia por mais tempo, aumentando a sensação de saciedade.

O fermento natural, conhecido como levain, pasta madre, dentre outros nomes, utilizado nas preparações, é feito apenas misturando-se farinha de trigo e água, deixando que a natureza faça o restante do trabalho. Em seguida, deve-se adicionar água e farinha por aproximadamente sete a dez dias.

Segundo o padeiro Leandro Harter, a principal vantagem desta fermentação, que é natural e mais lenta que a convencional, por exemplo, é a digestão mais fácil. “A maioria das receitas usa basicamente água, sal e farinha, portanto são pães mais rústicos, sem ingredientes animais, como manteiga, por exemplo, ou outros produtos que

e 30 de setembro, no Costão do Santinho, em Florianópolis – SC e que contará com a participação do padeiro Outra personalidade que falará sobre o assunto é a Dra. Olga Amâncio, Presidente da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição. Em sua abordagem, Dra. Olga vai passar sua percepção sobre os nutrientes que os pães possuem, em especial aqueles ricos em fibras, grãos e os de longa fermentação.

Segundo ela, é importante entender que não existe alimento mais ou menos saudável

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



Os encantos da primavera

Estação é propícia para reunir os amigos em um happy hour especial

Oba! Setembro está começando e com ele a primavera se aproxima. Dias mais claros e menos frios com as noites chegando a cada dia um pouquinho mais tarde. Eu adoro! E para celebrar os lindos finais de tarde da nova estação, sugiro um Happy Hour a Brasileira com comidinhas de Boteco. Gostou da ideia?

É uma delícia poder relaxar na companhia de amigos. Um evento no final da tarde é super prático. Pode ser simples e charmoso, porém muito saboroso. Se o dia estiver bom e puder ser na varanda ou na área externa, melhor ainda!

Pense em um cardápio no estilo “boteco” mesmo: pasteizinhos de queijo, bolinhos de carne seca, queijo coalho na brasa ou na frigideira e molho a vinagrete para acompanhar. Uma lingüiça calabresa bem fininha com farofa de banana e uma salada verde com tomates cereja, cebo-

la e azeite de oliva. E, para quem preferir, o molho a vinagrete serve para a salada também. Para a sobremesa, que tal algo bem brasileiro também? Banana ao forno com manteiga e canela e uma colherada de doce de leite na hora de servir. Prático, né!?

Ah, e para beber? Caipirinha, cerveja e alguns drinks com cachaça que você pode pedir para os mais ligados neste quesito prepararem. E muita, muita água para hidratar!

A música fica por conta do gosto do grupo. Prepare já, com antecipação, uma playlist para tocar na hora. E, como o happy hour é com comida de boteco, a decoração não vai te dar muito trabalho. Uma boa opção é escolher uma toalha xadrez ou florida, com cores fortes, e guardanapos de papel também coloridos. Velas e flores em garrafinhas de cerveja darão um charme ao ambiente.



A decoração pode incluir uma toalha xadrez ou florida, com cores fortes, e guardanapos de papel também coloridos. Velas e flores em garrafinhas de cerveja darão um charme extra ao ambiente



Prepare tudo com antecedência: faça um check list das compras e tarefas para não se perder!



RECEITA

Queijo Coalho com Melado

Corte o queijo coalho em quadrados, espete um palito, daqueles de churrasco, e leve para dourar em uma frigideira quente somente com um fio de azeite de oliva. Doure os lados um de cada vez e sirva com melado. É show!

EVENTO

Paladar aguçado

Hippo Gourmet Experience apresenta tendências e novidades da gastronomia

Fotos: João Gabriel Marcondes

Da redação

Referência em excelência, o Hippo realizou nos dias 31 de agosto e 1º de setembro o primeiro evento focado na apresentação de tendências e novidades da gastronomia gourmet da Grande Florianópolis. Com eventos simultâneos tanto para quem gosta de cozinhar quanto para quem tem interesse em conhecer os melhores sabores do mundo, o Hippo Gourmet Experience ofereceu uma feira de produtos com cerca de 20 fornecedores, dispostos em 15 estandes, entre produtos alimentícios e bebidas. Foram vinhos, queijos, carnes, massas, bolos, sucos, sorvetes, embutidos, entre outros, tudo com opções nacionais e importadas.

“Com uma programação intensa e diversificada, buscamos oferecer uma nova experiência gastronômica, proposta já trabalhada no supermercado. Mas que além de sabor, também trouxesse o conhecimento de especialistas para aqueles que, assim como nós, têm uma relação de amor com a comida”, explica o diretor comercial da Rede, Josiano Saqueti.

O chef paulista Diego Lozano, considerado o melhor chocolateiro do Brasil, encerrou a programação no Espaço Fields Floripa. Fã da gastronomia europeia, ele passou a reinventá-la com ingredientes nativos, criando assim uma identidade própria, que virou sua marca registrada. Para a aula-show no dia 1º de setembro ele trouxe duas de suas receitas mais requisitadas: um bombom que combina ganache de chocolate defumado com doce de leite e flor de sal, e o brigadeiro licoroso, preparado com chocolate belga e recheado com amarula. Doces que me-

xerem com os sentidos do público, principalmente o paladar.

Comemorativo ao aniversário de 21 anos da Rede, o



Com feira de produtos gourmet, aulas-show, degustações comentadas e palestras, evento reuniu os melhores sabores do mundo em Florianópolis

evento contou ainda com aula-show do chef catarinense Vilmar Turnes, no dia 31 de agosto, que apresentou o sabor da cozinha das Américas, tendência segundo ele da gastronomia moderna. “As Américas vão ser o grande fornecedor de novos sabores para o mundo gastronômico. Temos uma biodiversidade que ainda não foi explorada em sua totalidade, diferentemente da Europa, e hoje as pessoas que vão a um restaurante



Prato apresentado em aula-show do chef Vilmar Turnes representa o sabor da gastronomia moderna através dos “sabores das Américas”



buscam por novas experiências, com o consumo de produtos que tenham uma identidade própria”, avalia.

Também no dia 31 de agosto, o chef gaúcho Marcos Livi, um dos maiores pesquisadores da culinária da região Sul, comandou o preparo de uma série de receitas que fogem do lugar comum. Acompanhado pelo seu filho, Livi ensinou na prática como transformar em prato de alta gastronomia cortes de carnes que antes não eram valorizados. Muito ligado a suas raízes, o chef comentou que seu fascínio pela comida vem desde criança, quando brincava no balcão de secos e molhados do avô paterno na Serra Gaúcha e com a ajuda que prestava à sua mãe em um pequeno comércio de produtos coloniais como queijos, mel, vinhos e salames.

MESA POSTA COM ARTE

No dia 1º de setembro, o evento ainda contou com a participação da consultora Larissa Pimentel, com a palestra “Mesa Posta”. Especialista na arte de receber e apaixonada pelo ritual de compartilhar bons momentos à mesa, ela falou sobre a importância da mesa no convívio familiar e deu algumas dicas de como surpreender os convidados em casa com decorações simples e elegantes. No mesmo dia, Pablo Henrique Lavall, referência em alta coquetelaria, comandou uma aula-show sobre drinks, em que o gin Beefeater, bebida oficial do evento, foi a estrela do encontro. Ele apresentou toda a versatilidade do destilado, aliado ao glamour de técnicas clássicas e contemporâneas. O gin também foi o destaque do bar fixo de degustação, que disponibilizou drinks para o público nos dois dias de feira.

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!

TRADIÇÃO NA ILHA

Com mais de três décadas de tradição, o **Antonio's Restaurante** é uma excelente escolha para quem aprecia camarão, peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira, no Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, entre eles: Caçarola à Gallega – uma criação que leva camarão, lula, marisco, pimentão, tomate, cebola e azeite de oliva –, Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão – e **Camarão à Ilha dos Açores (foto)** – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodela de batata, pimenta, pimentão e azeitonas. Todos elaborados pelo criativo e experiente chef Antonio Carlos Correia.

Antonio's Restaurante

Rua Luiz Boiteux Piazza, 1214 – Cachoeira do Bom Jesus
Fone: 3284-5736



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



LA VERA PIZZA ITALIANA

Experimente o verdadeiro sabor da Itália aqui em Florianópolis. A **Pizzeria Milano** oferece em seu cardápio exclusivo as "sensazionali" massas e pizzas italianas, preparadas de maneira artesanal com ingredientes selecionados e fresquinhos. Uma das delícias do cardápio é a **Pizza di Messina, com aliche, brócolis, mussarela e tomate cereja (foto)**. Aos sábados e domingos, abre também para almoço, a partir do meio-dia. Com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte, a Milano oferece pratos exclusivos cuidadosamente selecionados por sua proprietária, a mestra pizzaiola Grace Frascini.

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



ALMOÇOS GOURMET

Entre as delícias do Outono-Inverno que anda fazendo sucesso na área da Avenida Trompowsky está o **Filetto al Pepe Verde (foto)**, a versão italiana do Filet au poivre. No caso do **Luxor Grand Café**, o prato é feito com requintes estrelados, já que o chef Guido Finizia (ex-Masolino) aprendeu os detalhes do molho que leva pimentas verdes, conhaque, nata (na dose certa) e flor de sal, com um renomado chef estrelado, em Roma. Esta delícia romana tem ainda arroz e salada como acompanhamentos e sai por módicos R\$ 45. Já o Pollo al Limone, ou o Rigattone alla Matriciana, apenas R\$ 25. Um super almoço gourmet com preços pra lá de especiais!

Luxor Grand Café - 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



Ô mô quiridu! Táx tolo?
Tenx que vir com toda a família.

19ª
**Fena
ostra**
100% MANEZINHA

EVENTO
GRATUITO

MÚSICA * CULTURA * GASTRONOMIA
DE 6 A 16 DE SETEMBRO
PRAÇA FERNANDO MACHADO
(EM FRENTE A PRAÇA XV)



O cardápio ganha um novo componente que promete: "Salmão da Simone"

CULINÁRIA LOCAL

Tradição no Norte da Ilha

Após mês de recesso, Antonio's Restaurante reabre suas portas pronto para temporada de verão

Da redação

Recarregar as baterias é necessário. Para isso, muitas vezes é preciso parar as atividades por um período para colocar as ideias em ordem e estimular a criatividade para recomendar. Após um mês de férias coletivas, o Antonio's Restaurante reabriu suas portas, no mesmo endereço desde sua inauguração, há mais de três décadas, na Cachoeira do Bom Jesus, Norte da Ilha. "O fechamento no mês de julho já é uma tradição do restaurante, pois é um momento que os colaboradores podem estar em família, curtir os filhos, que estão em férias escolares, já que durante toda a temporada de verão a equipe dedica-se totalmente ao trabalho", destaca o chef e proprietário Antônio Correia.

Internacionalmente conhecido pelo cardápio sofisticado e diversificado, o sucesso do Antonio's Restaurante surgiu dos pratos baseados em frutos do mar, elaborados pelo chef Antônio, que é autodidata na gastronomia e responsável pela criação de todos os pratos oferecidos na casa. Uma das novidades do cardápio é a volta do "Samão da Simone" – salmão grelhado com molho de limão siciliano, com camarões, catupiry e creme de leite, acompanhado de batata sauté e arroz.

Focado no bem estar dos clientes, o restaurante preza pela qualidade de seus produtos, sempre frescos e servidos em generosas porções. O amplo espaço é totalmen-

te climatizado, tem estacionamento próprio, rampa de acesso a deficientes físicos, cave de vinhos e uma cozinha moderna e dentro das normas de qualidade.

EXPERIÊNCIA DO CHEF

O chef Antônio Correia, 54 anos, deixou Lages, sua terra natal, aos 16, para trabalhar como auxiliar de cozinha do restaurante da tia, em Canasvieiras, durante a temporada de verão. Nunca mais voltou pra casa. "Observei tanto os cozinheiros, que uma hora eu aprendi a preparar os pratos", lembra. Dominar o preparo de pratos apetitosos em porções generosas foi fator indispensável para o aprendiz de cozinheiro montar o seu próprio negócio, que completa 33 anos no dia 18 de dezembro. "Preparo os pratos como se fossem pra mim. Cozinhar é um hobby que me dá muito prazer", destaca. E passa de geração em geração. Sua filha Louise, de 23 anos, é sua parceira na cozinha e o auxilia no preparo das receitas.

EVENTO BENEFICENTE

Nesta quarta-feira, dia 12, ele realiza em seu restaurante a 3ª edição da Noite das Massas, que terá toda a renda revertida para a catequese da Igreja São Luiz Gonzaga, da Cachoeira do Bom Jesus, para comprar mobiliário e material para as crianças. Os ingressos já estão esgotados e a próxima edição do evento será em setembro de 2019.

Chef Antonio Correia:
experiência de décadas na cozinha



PREMIADA

Cafeteria descolada

Loja Conceito do Café Cultura conquista o 2º lugar no Prêmio Inovação em Design no Varejo 2018

Da redação

A Loja Conceito do Café Cultura, inaugurada em março deste ano na Lagoa da Conceição, em Florianópolis, conquistou o segundo lugar na categoria “Ambientação e Experiência do Consumidor”, no Prêmio Inovação em Design no Varejo 2018. A entrega foi realizada no final de agosto, na Expo Latam Retail Show, em São Paulo/SP. Na primeira colocação ficou com a Ponto Frio Digital do Shopping Vila Olímpia, em São Paulo, e o 3º lugar foi para a Sala Junior do Cinépolis, no Iguatemi Alphaville, em Barueri/SP. “Este é mais um reconhecimento que conquistamos, que nos enche de orgulho e nos motiva ainda mais a continuar trabalhando todos os dias em busca de uma melhor experiência para os consumidores”, destaca Luciana Melo, fundadora da rede de franquias Café Cultura.

O projeto arquitetônico e a decoração dos 400 m² da Loja Conceito do Café Cultura são assinados pelo arquiteto Darlei Voltolini, da EA+ Arquitetos Associados, com direção criativa de Nanina Rosa e Cecília Rosa. As irmãs – que até 2015 eram responsáveis pela parte criativa da rede



Foto: Michel Téó Sin

Espaço aberto este ano na Lagoa da Conceição mistura linguagens modernas e cosmopolitas, com pé direito alto e elementos de madeira, que remetem ao conforto de uma casa

e ferro preto. As luminárias industriais e o neon se misturam a elementos que remetem ao lar, como sofás de couro, tapete persa, plantas e até uma lareira.

No local foram reunidas peças do acervo pessoal dos sócios e objetos garimpados em feiras e antiquários, transformando o Café Cultura num lugar único, repleto

de significados. O projeto conta também com elementos locais, como peças produzidas por artesãos da cidade, utilizando matérias primas do próprio Café Cultura. Um exemplo são as luminárias pendentes, feitas com sacas de café, costuradas a mão

com muito cuidado.

Outro diferencial da cafeteria é o Espaço Pet bem planejado. A área é assinada pela Clínica e Hospital Veterinário Cão.com, de Florianópolis, e conta com caminhas com coleiras, pia com água corrente, potes para água e ração, e brinquedos.

A PREMIAÇÃO

Organizada pela GS&MD e coordenado pelo RDI (Retail Design Institute) e Associação Brasileira de Indústria de Equipamentos e Serviços para o Varejo (ABIESV), a premiação é a única que reconhece os projetos mais inovadores do varejo nacional. São reconhecidos projetos com ineditismo nas áreas de arquitetura, interiores, design gráfico e visual merchandising, resultando em ambientes de vendas criativos e inovadores. Além disso, o prêmio valoriza quem faz do varejo ambientes que reproduzem de maneira afetiva, atrativa e encantadora as suas propostas de negócios. O prêmio é dividido em seis categorias: Modelo de Negócio, Ambientação e Experiência do Consumidor, Tecnologia e Integração Digital, Design Gráfico e Comunicação Visual, Visual Merchandising e Ação Promocional no PDV.

PILATES CLÍNICO E EFICIENTE É NA ESCOLA DO CORPO

AGENDE SUA AVALIAÇÃO

É POSSÍVEL MUDAR



INDIVIDUALIZADO E PERSONALIZADO

WWW.ESCOLADOCORPO.COM.BR

R. João Martins Cordeiro, número 33 | Córrego Grande / Fpolis
(48) 3234.9919 / (48) 3234.4233 contato@escoladocorpo.com.br
facebook.com/escoladocorpo