

JORNAL

images

DA ILHA

COM A BOLA TODA

Nova arena reúne amantes dos esportes de praia na Beira-Mar Norte

• Página 5

Foto: Cristiano Andujar/Divulgação



Espaço recebeu sistema de drenagem para preservar o piso de areia, está mais arborizado e agora oferece equipamentos como bancos e bicicletários

guia Gastronômico

AÇÃO SOCIAL:
Acesso para todos

• Página G5

Foto: Divulgação/ONG Banco de Alimentos



Alimentos são doados para crianças, jovens, adultos e idosos



Monte Serrat terá área de convívio

FLORIPA DO BEM: Integração da sociedade

• Página 3

Carta ao Leitor **AGENDA CULTURAL**

Alívio geral para uns, apreensão para outros. Mas a definição das eleições deu um certo alívio para algumas famílias que nem mais se falavam. Essa foi uma eleição como nunca vista antes. As "fake news" tanto no Facebook, como Instagram, Twitter e Whats App foram um fator predominante. O próprio TSE ficou algumas vezes quase sem saber o que falar. Enfim, foi a eleição com nervos à flor da pele...

Mas nem bem terminaram as eleições e já começam os preparativos para o verão. Começando pelo horário, que deixa a todos com quase uma semana de "ressaca de sono". Mas ainda no contexto verão, em nossa matéria de capa mostramos que a Prefeitura realizou um belo trabalho na recuperação das quadras da Beira-Mar Norte, que junto com o novo sistema da Casan - que deverá ser entregue até meados de dezembro -, já antecipa a disponibilidade de um novo espaço de lazer para a população.

No final de outubro, o grande evento foi a semana dos 25 anos do Beiramar Shopping, empreendimento cujas primeiras tratativas iniciaram nos anos 80, para inauguração em 1993. Além da festa no sábado, a data foi comemorada ao longo da semana e nos estimulou para duas pautas desta edição. Uma sobre a importância dos alimentos e a gestão em hortas comunitárias, e outra sobre a importância de integrar as comunidades à cidade com o trabalho de recuperação de áreas como a do Monte Serrat, projeto aguardado há mais de três anos pelos moradores.

Encerramos dando os parabéns à nossa colunista Karin Verzbickas e sua equipe pelos 20 anos de sua empresa, a Fabrica de Comunicação, cuja história permeia a contra capa desta edição.

Até a próxima e boa leitura!

Hermann Byron

Baile da SANTINHA

O **Baile da Santinha** é um projeto do cantor Léo Santana, que também se apresenta no evento e traz convidados como o cantor Dilsinho e Mc G15. Dia 14/11, a partir das 21h, no Stage Music Park (Jurerê Internacional). **Ingressos no site www.blueticket.com.br.**



exposição

Artes PLÁSTICAS

As obras dos vencedores do **Prêmio CNI SESI SENAI Marcantonio Vilaça para as Artes Plásticas**, uma das mais importantes iniciativas de apoio à arte contemporânea brasileira, chegam à Florianópolis após visitarem outras quatro capitais brasileiras. Nesta edição o projeto premiou o curador Josué Mattos (SC) e cinco artistas: Daniel Lannes (RJ), Fernando Lindote (SC), Jaime Lauriano (SP), Pedro Motta (MG) e Rochelle Costi (SP) – que receberam bolsas de trabalho, acompanhamento de um curador de arte, e participaram de exposições itinerantes. Até 03/02/19, de terça a domingo, das 10h às 21h, no Museu de Artes de Santa Catarina (MASC). **Mais informações: 3664-2633.**



Foto: Divulgação

imagem da quinzena

Foto: Hermann Byron

Final de tarde na Lagoa da Conceição

Participe! Fotografe uma bela paisagem de Florianópolis e envie pra gente no redacao@imagemdailha.com.br.

FoliaNÓPOLIS

Considerado um dos três principais carnavais fora de época do Brasil, o **Folianópolis** chega à sua 13ª edição. A cada ano traz um tema diferente e nesta edição será os 25 anos de carreira de Ivete Sangalo, uma das maiores estrelas brasileiras de todos os tempos. Entre as atrações já confirmadas: os cantores Saulo, Bell Marques e Tomate, o grupo Jammil e, claro, Ivete Sangalo, que chega para sua 12ª participação no evento. De 15/11 a 17/11, na Passarela Nego Quirido. Ingressos pelo site www.blueticket.com.br.

micareta

inovação

Cidades INTELIGENTES

O **INOVAR SC 2018** quer estimular o desenvolvimento de estratégias de negócios e tecnologia com alto valor agregado. Em sua quinta edição, o evento traz o conceito de smart cities, ou cidades inteligentes, que se define pelo uso da tecnologia para melhorar a infraestrutura urbana e tornar os centros urbanos mais eficientes e melhores de se viver. Dia 27/11, no auditório da Fecomércio/SC. As inscrições são gratuitas e limitadas e podem ser feitas pelo site www.inovarsc.com.

PetPro EXPO

A **PetPro Expo**, maior evento Pet do estado reúne médicos veterinários, gestores de pet shops, distribuidoras pet, tosadores/esteticistas e empreendedores que irão repassar seus conhecimentos em um evento que combina feira de negócios, cursos, certificações internacionais e seminários. Dias 10/11 e 11/11, das 14h às 21h; e dia 12/11, das 11h às 20h; no MC Centro de Eventos, em São José (SC). As inscrições são gratuitas para profissionais do setor e podem ser feitas através do site: www.petproexpo.com.br.

feira

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



onde encontrar:

O *Imagem da Ilha* oferece 500 exemplares a mais nos seguintes locais com reposição semanal:
Beiramar Shopping: Café Delícia - L1 Café Fanny (L2) SC 401: Café Cultura (Passeio Primavera) e ACATE; O Padeiro de Sevilha (Shopping Casa & Design) e Café Francois (Corporate Park)
Jurerê Internacional: Café Pão da Casa (Jurerê Open Shopping)
Itacorubi: Mercado São Jorge



Auditado quinzenalmente pelo

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

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.



Fotos: Divulgação



Projeto irá preservar área tombada e terá play, academia ao ar livre, bica carioca, pista para caminhada e espaço para realização de feirinhas e outros eventos. Primeira fase está prevista para ser entregue no segundo semestre de 2019

FLORIPA DO BEM

Beleza desvendada

Monte Serrat ganhará área de convívio com o objetivo de integrar moradores e visitantes da cidade

Da redação

Criar espaços de convívio e que mostrem que sim, a beleza rompe a bruteza. Esse é objetivo central da nova área de convívio que será criada no alto do Monte Serrat, no terreno da Caixa d'água, em Florianópolis. É a continuidade de um trabalho desenvolvido há muitos anos pelo Instituto Vilson Groh na comunidade, com o tripé meio ambiente, trabalho e turismo. "A beleza rompe a bruteza. Queremos trazer e fazer com que essa comunidade batalhe cada vez mais por sua qualidade de vida, mostrar a esse capital social as possibilidades de ser incluído no mercado de trabalho por meio de ações que destaquem o que temos de melhor aqui na comunidade do Monte Serrat". É com essa perspectiva que o grande empreendedor social padre Vilson Groh, morador do Monte Serrat há 36 anos, explica o projeto que traz uma perspectiva de uma grande mudança na realidade dos moradores dessa comunidade.

O termo de cooperação de adoção de área pública foi firmado entre a Fundação Municipal do Meio Ambiente - FLORAM e o Instituto Vilson Groh - IVG, que assume o compromisso de executar, sob a modalidade de responsabilidade total, que compreende a responsabilidade do adotante pela integral manutenção da área e seus equipamentos, inclusive o fornecimento de mão-de-obra, a título de cooperação com o Município de Florianópolis, os serviços de manutenção, conservação, e outras melhorias dos equi-



Foto: Reprodução/IVG



"A beleza rompe a bruteza. Queremos que essa comunidade batalhe cada vez mais por sua qualidade de vida", destaca padre Vilson Groh, morador do Monte Serrat há 36 anos

ta para ser entregue no segundo semestre de 2019. "O que falta na nossa sociedade são conexões, elos que façam as realidades

pamentos de cultura e lazer, ajardinamento e outras melhorias na área verde localizada no terreno da Caixa d'água, na Rua General Nestor Passos, esquina com General Vieira da Rosa, Monte Serrat. A obra será executada pela WOA Empreendimentos Imobiliários, parceira do IVG. "Criaremos um parque, preservando toda a área tombada, com play, academia ao ar livre, uma bica carioca, uma pista para caminhada e espaço para realização de feirinhas entre outras atividades para a comunidade", destaca padre Vilson Groh.

O projeto será realizado em cinco etapas e a conclusão total será em 2022. A primeira fase está prevista para ser entregue no segundo semestre de 2019. "O que falta na nossa sociedade são conexões, elos que façam as realidades

opostas se integrarem e é essa a nossa proposta. Criar oportunidades na comunidade do Monte Serrat, criando espaços para o artesanato local, com as produções que nascem no morro e lincando com o ambiental com o horto florestal que temos aqui no maciço, além, de num futuro próximo, da criação de uma via gastronômica", explica padre Vilson.

MOSTRANDO A BELEZA LOCAL

Esse grande projeto já vem sendo pensado por um grupo de trabalho coordenado pelo movimento Traços Urbanos, formado por um grupo transdisciplinar com pessoas de diferentes competências e áreas de atuação. A arquiteta Juliana Castro está à frente do projeto. "Com essa grande ação a proposta é trazer um fluxo e mostrar que o turismo é possível, estamos engajados em criar cada vez mais possibilidades de expor a beleza e a cultura que o morro tem, seja com intervenções arquitetônicas, como é o projeto da Praça do Monte Serrat no terreno da caixa d'água cedido pela Casan, seja com intervenções pontuais", destaca Walter Silva Koerich, diretor da WOA Empreendimentos Imobiliários, empresa responsável pela execução da obra.



IDOSOS

Inauguração de Centro Dia

Foi inaugurado no dia 29/10, o Centro Dia da Pessoa Idosa, no Parque Municipal do Córrego Grande, uma parceria entre a Prefeitura de Florianópolis e a Federação Catarinense de Basketball. A unidade tem capacidade para atender 25 idosos por turno com o objetivo de assistir a família que não tem condições de prover o cuidado durante o dia ou parte dele. No local são oferecidas atividades coletivas, sociais e comunitárias, incluindo o apoio na administração de medicamentos indicados por via oral e de uso externo, prescrito pelo médico; ingestão assistida de alimentos; higiene e cuidados pessoais; entre outras atividades.

NORTE DA ILHA

Comércio ilegal nas praias

Com a chegada da temporada de verão, a presença dos ambulantes ilegais aumenta consideravelmente nos balneários, onde os vendedores, sem autorização da Prefeitura, comercializam alimentos, joias, óculos de sol e roupas de forma irregular. Para coibir a presença desse comércio nas praias, a CDL de Florianópolis, por meio do Núcleo do Norte da Ilha, em conjunto com a Acif, Consegs e outras entidades, participaram da reunião com o Superintendente da Superintendência de Serviços Públicos (SUSP), João da Luz e com o Vereador Miltinho Barcelos (DEM) para traçar ações conjuntas e impedir que o cenário da temporada passada se repita neste ano. Uma delas será a fiscalização diária, com foco nos finais de semana, na região, em especial em Canasvieiras e nos Ingleses, onde a concentração de comércio ilegal é maior.

SANEAMENTO

Nova estação de tratamento

A Casan já tem os envelopes com documentação e propostas de preços para execução do Sistema de Esgotamento Sanitário Saco Grande, Monte Verde, João Paulo e conexão ao SES dos bairros Santo Antônio, Cacupé e Sambaqui, em Florianópolis. Ao todo, 11 empresas participaram do processo de Concorrência Internacional, originárias de Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Minas Gerais. Estimado em R\$ 87 milhões, com financiamento da Agência de Cooperação Internacional do Japão (JICA), o sistema contempla a implantação de redes e a construção de uma nova Estação de Tratamento (ETE) para os bairros Saco Grande, João Paulo e Monte Verde.

SEGUROS

Mão amiga

Seguro de vida proporciona estabilidade em casos de perda e invalidez

* Por Cristiano Ricci
Diretor de Negócios
Vidacor Seguros



Muitas pessoas têm interesse em se precaver diante de uma situação inesperada, porém, apresentam dúvidas sobre como funciona o seguro de vida. Para outras, ainda é estranho contratar um serviço pensando em sua morte. De um modo geral, este tipo de seguro vem se tornando popular no Brasil pelos benefícios proporcionados. Explico mais a seguir.

Quando a pessoa que era a provedora do sustento da família vem a faltar, geralmente o padrão de vida de seus dependentes tende a cair. Dificuldades financeiras também ocorrem no caso do provedor se tornar uma pessoa inválida ou adoecer gravemente ou ficar impedido de exercer sua atividade profissional.

Dessa forma, o seguro de vida é um instrumento de proteção social, já que contribui para amenizar as condições financeiras desfavoráveis que o segurado ou seu(s) beneficiário(s) poderão enfrentar, se algum dos riscos cobertos se concretizar. Ele pode ser contratado individualmente (pessoa física) ou pelas empresas (pessoa jurídica) para seus funcionários, neste caso por um valor mais vantajoso.

Entre as principais coberturas do seguro de



vida estão morte natural, morte acidental, invalidez total ou parcial por acidente, invalidez e funcional por doença. Também estão incluídas na modalidade algumas coberturas acessórias como perda de renda, diária por incapacidade física temporária e assistência funeral.

Ao comprar uma apólice do seguro de vida, o segurado escolherá o(s) beneficiário(s) e definirá o valor do capital segurado, que é a quantia máxima a ser paga pela seguradora, caso ocorra um sinistro previsto no contrato, e pagará uma mensalidade de acordo com sua escolha, valor bastante acessível tendo em vista os benefícios propostos.

Um dos grandes destaques de um seguro de vida é que a quantia paga pela seguradora ao(s) beneficiário(s), no caso de morte do segurado, não entra no inventário, ou seja, pode ser liberada rapidamente - em até 30 dias - e sem taxa-ção do Imposto sobre Transmissão Causa Mortis (ITD).

Entre em contato conosco!

Vidacor Seguros
Fones: 3223-7135 - (48) 99924-1843



COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Reprodução



Lugar na história

A eleição para governador de SC quebrou alguns paradigmas. Com 71,09% dos votos válidos, Carlos Moisés da Silva, o Comandante Moisés, passou de um quase completo desconhecido que não só fez história como entrou para a história da política de SC como o mais votado de todos os tempos.

Sem chance

Assessores do presidente eleito Jair Bolsonaro dizem que figuras que atualmente integram o governo Temer não tem espaço em eventual gestão do capitão. Tal vínculo os “desqualifica na largada”, como um deles afirmou em relação ao ministro da Cultura, Sérgio Sá Leitão, que veio a público defender o presidenciável diante das críticas do músico britânico Roger Waters. Se é esse o critério, o ministro catarinense do Turismo, Vinicius Lummertz, terá que dar adeus à Esplanada dos Ministérios em 31 de dezembro.

De volta?

Jair Bolsonaro disse que pretende recriar o antigo Ministério do Interior, com o objetivo de coordenar as iniciativas de desenvolvimento. Eram subordinadas a ele autarquias poderosas, como a Superintendência do Desenvolvimento do Extremo-Sul (Sude-sul), extinta nos anos 1990, com jurisdição sobre SC, Paraná e Rio Grande do Sul. Lembrava muito o que hoje são as Agências de Desenvolvimento Regional (ADR) em SC: um cabide de empregos capitaneado por políticos derrotados, com raras exceções.

Chave de Ouro

A pouco mais de 60 dias para o fim do ano, o governo federal está apresentando o programa Desafio Chave de Ouro, com o objetivo de acelerar a execução de obras e ações, a fim de que sejam entregues à população ou empreendidas ainda neste ano. Entre as 20 principais há duas de SC: as inaugurações do Centro de Eventos e Pavilhão de Convenções de Balneário Camboriú e do Centro de Educação Integral de Bombinhas.

Racismo 1

O Conselho Estadual das Populações Afrodescendentes tem insistido junto ao Grupo de Trabalho de Combate ao Racismo no Sistema de Justiça de SC, formado por representantes do Ministério Público, Defensoria Pública, OAB-SC e TJ-SC, para que se cumpra a lei que obriga o ensino de história e cultura afro-brasileira nas escolas. Com todo respeito a todas as etnias, e porque perguntar não ofende: tal lei, tão impositiva, vai mesmo ajudar no combate ao racismo?

Racismo 2

Vamos ao panorama racial e étnico de SC, onde, de 7 milhões de pessoas, 12% se declara negra. Que interesse terão milhões de estudantes que não são negros em tal conteúdo na escola? E que disposição teriam os estudantes negros e afins de, eventualmente, ter a obrigação de conhecer a história e a cultura europeia, da qual há afinidade de pelo menos 80% da população do Estado? Que se tome conhecimento, sim, mas nos programas normais de história e geografia, como sempre se fez, sem imposição nenhuma e sempre com muito respeito, consideração e simpatia.

Ponte

Em encontro mensal do Conselho Metropolitano para o Desenvolvimento da Grande Florianópolis (Comdes), o governador Pinho Moreira atualizou os integrantes do grupo sobre o andamento de importantes obras na Capital. Quanto à restauração da ponte Hercílio Luz estima que sua conclusão aconteça até o final de 2019, já que tem 71% de obra concluída. Quer dizer, vai levar mais algumas dezenas de milhões do contribuinte?

No tapetão

Um campeonato de surfe realizado em 2016 em SC foi decidido no tapetão, ou seja, no TJ-SC. Insatisfeito com sua classificação, um surfista foi reclassificado e recebeu o título. A instituição responsável pelo esporte no Estado foi condenada ao pagamento de R\$ 5 mil, por danos morais ao atleta. Nomes não foram revelados.

Homenagem

Enquanto os catarinenses esquecem seu contrerrâneo, literalmente, o Tribunal Regional Federal da 4ª Região aprovou proposta para nomear como “Ministro Teori Albino Zavascki” o novo prédio anexo que está sendo construído junto à sede do tribunal, em Porto Alegre. Zavascki, ministro do STF, que faleceu em janeiro de 2017 na queda de um avião no litoral de Paraty (RJ), era natural de Faxinal dos Guedes, de que tanto se orgulhava.

Maior votação

SC perdeu para o Acre o título de unidade da federação que proporcionou a maior votação proporcional para Jair Bolsonaro, no segundo turno para presidente. Os acreanos, que demoliram a dinastia petista dos Viana (governador Tião Viana e senador Jorge Viana), compareceram com 75,92% dos votos para o capitão, contra 77,22% dos catarinenses.

Desafios

Como sempre – e sempre fazendo bem nessas importantes ocasiões – a Fiesc emitiu nota sobre os resultados eleitorais rogando que tanto o presidente-capitão quanto o governador-comandante de SC coloquem em prática as ações que prometeram durante a campanha, e que tenham sucesso em dois desafios maiores a buscar e com total prioridade: a pacificação dos brasileiros e controle de gastos públicos. Feito isso se pode começar a ter alguma esperança.

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





CIDADE

Bola dentro

Mais atrativa, nova arena reúne amantes dos esportes de praia na Beira-Mar Norte

Gabriela Morateli

Conhecida por sua bela natureza e reconhecida como uma das cidades com melhor qualidade de vida, Florianópolis está sempre apta a receber praticantes de atividades físicas. Seja na rua, nos parques, praias, praças ou beira-mar, atletas e entusiastas sempre encontram uma paisagem exuberante para exaltar durante a prática. Uma das mais conhecidas por quem curte caminhada ou corrida é a Avenida Beira-Mar Norte, que há cerca de um ano recebeu um complemento que agradou em cheio os adeptos das modalidades de praia: uma arena de esportes.

Porém, a frequência de uso nesse período fez com que o espaço precisasse de melhorias estruturais para continuar funcionando. “A areia começou a ficar compactada, prejudicando os movimentos durante as partidas, e as redes precisavam ser readaptadas para que as bolas não escapassem para a avenida, garantindo a segurança de todos”, afirma o secretário Ed Pereira, da Secretaria de Cultura, Esportes e Juventude. Foi então que, a partir de um contra-



to de adoção com a Prefeitura da Capital, a empresa Sidesc Saúde se responsabilizou pela reforma, que durou cerca de trinta dias, e manutenção do espaço por um período de dois anos a partir da data da inauguração da nova arena, no último dia 21 de outubro.

Em contrapartida, a empresa pode explorar o espaço com publicidade, ficando autorizada a instalar placas e logomarcas do seu produto na área adotada. “Vamos



Espaço recebeu sistema de drenagem para preservar o piso de areia, está mais arborizado e agora oferece equipamentos como bancos e bicicletários

Inauguração reuniu o prefeito de Florianópolis, Gean Loureiro (de azul), o secretário de Cultura, Esportes e Juventude, Ed Pereira (de branco), e demais responsáveis pela execução do projeto

cuidar para que a área esteja sempre operacional. Queremos, com a adoção da arena de esportes da Beira-Mar Norte, servir de estímulo para que outras empresas adotem outras áreas de lazer da cidade, para que tornemos nossa cidade cada vez melhor”, disse Denilson Dimas Bernardino, diretor executivo do Sidesc.

MAIS MODERNA

As três quadras que compõem a nova

arena de esportes da Beira-Mar Norte agora são adaptáveis para três esportes: Beach Tennis (Tênis de Praia), Vôlei de Praia e Futebol de Praia, com redes mais altas e fitas de marcação no chão que podem ser reorganizadas de acordo com a modalidade escolhida.

Guga Dias, que trabalhou como voluntário na execução do projeto, explica que toda a área foi refeita: “a areia antiga foi retirada e as quadras foram afundadas, receberam drenagem com canos, brita e uma manta, para permitir que a água da chuva, por exemplo, não interfira na qualidade do espaço. Em seguida as quadras receberam em torno de 40 cm de areia, quantidade que melhora a qualidade do piso”, disse. Além disso, o espaço está todo arborizado e iluminado, e agora oferece bicicletário e bancos para os espectadores.

Segundo o secretário de Cultura, Esportes e Juventude, Ed Pereira, a ideia da Prefeitura de Florianópolis é buscar novos parceiros para a instalação de arenas de esportes na Lagoa da Conceição, Beira-Mar Continental entre outros pontos da cidade.

MEIO AMBIENTE

Incentivo às boas ações

Escola Municipal de Florianópolis utiliza rádio escola e vídeo para educação ambiental

Da redação

Os professores e a garotada da Escola Básica Municipal José do Valle Pereira, situada no bairro João Paulo, entraram de cabeça no incentivo à educação ambiental. Distribuições de folhetos para a comunidade sobre a forma adequada de descartar resíduos marcam uma das atitudes ecológicas da unidade. Para ajudar nesta empreitada, em parceria com o Conselho Comunitário do João Paulo (Conjop), o estabelecimento de ensino conseguiu obter três pontos de entrega voluntária de lixo eletrônico, de pilhas e baterias e de coleta de óleo de cozinha usado.

A escola motivou os estudantes a publicarem um vídeo no YouTube, onde Talita e João Vitor, do 4º ano, ensinam a forma correta de descartar materiais, a fim de propagar condutas que diminuam os impactos ambientais. A Rádio Escola da unidade, operada pelos estudantes no contraturno, também é empregada como



Estudantes incentivam o descarte correto de lixo eletrônico, pilhas, baterias e de óleo de cozinha usado

ferramenta para influenciar na mudança de hábitos. “A Rádio Escola é um projeto que já funciona há muitos anos. O veícu-

lo ajuda os estudantes a adquirirem informações, interpretá-las e expressá-las”, explica o professor Ricardo Levi.



Fotos: Divulgação

“A gente estuda e depois grava o programa da rádio. Eu gosto de aprender coisas novas, então eu sei o que é cuidar da natureza. A rádio ajuda a passar essas e outras mensagens bem importantes”, conta Talita Pereira. “Tudo no projeto é importante e interessante,

pois não fala só de música, mas de muito mais, como sustentabilidade, assuntos que todos deveriam saber”, afirma a educanda Roberta Lamb.

EXPOSIÇÃO

Vivências e Lembranças

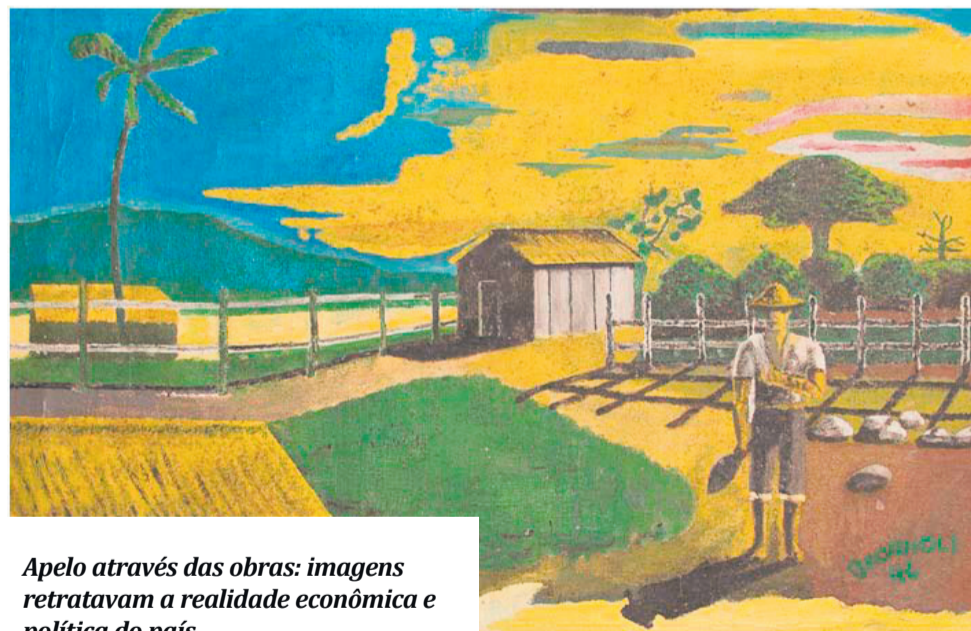
Pinturas e escritos inéditos resgatam viés artístico do empresário Thales Brognoli

Da redação

Pinturas inéditas, poemas e relatos redigidos em vida nunca compartilhados, além da trajetória artística de Thales Brognoli estão na exposição Vivências e Lembranças, no Centro Integrado de Cultura (CIC), em Florianópolis. A mostra, que está aberta para visitação até dia 30 deste mês, foi produzida pela Studio de Ideias e faz um resgate da chegada do Modernismo à arte plástica catarinense por meio da história do artista que ficou conhecido no Sul do Brasil como empresário de sucesso do ramo imobiliário. Ele morreu no ano passado, aos 89 anos.

Thales Brognoli viveu seu viés artístico nos anos 1950, quando os jovens de então buscavam se expressar frente à realidade política e econômica que o país vivia. Talentoso, foi companheiro de Meyer Filho, Hassis, Hugo Mund Júnior, Pedro Paulo Vecchiatti, Rodrigo de Haro, Tércio da Gama, Aldo Nunes e Dimas Rosa. Juntos formaram o GAPF (Grupo de Artistas Plásticos de Florianópolis), que movimentou a cena cultural no Estado. O grupo seguiu à risca o ideário Modernista e enalteceu a cultura regional catarinense em obras que retratavam as festividades populares, os interiores das casas, as cenas rurais.

No entanto, aos poucos, o movimento foi enfraquecendo com a saída de seus integrantes. Thales foi um deles. Muito cedo,



Apelo através das obras: imagens retratavam a realidade econômica e política do país

precisou deixar de lado as tintas e os pincéis para ganhar a vida no escritório, tocando os negócios da família. Mas a alma de artista não sucumbiu. Os diários, nunca vistos antes (nem pela família), trazem revelações e muita poesia. “A exposição mostra o Thales Brognoli artista dos anos 1950 e também a essência desse artista que se manteve silenciosa, mesmo que diante do mundo ele tenha ‘abandonado’ a arte. O artista sempre esteve ali e isso ficou muito claro ao ler e reler os seus manuscritos”, afir-

ma Marina Tavares, produtora da Studio de Ideias.

AS OBRAS

A exposição contempla 25 telas pintadas entre 1946 e 1990, além de desenhos, poemas, imagens da época e também uma produção audiovisual com depoimentos de artistas, familiares e críticos de arte. A exposição tem o apoio da Prefeitura de Florianópolis sendo totalmente patrocinada pela lei de Incentivo do Município, através da Secretaria de Cultura, Esporte e Juventude e fundação Franklin Cascaes.



Empresário de sucesso do ramo imobiliário, foi integrante do GAPF (Grupo de Artistas Plásticos de Florianópolis), que movimentou a cena cultural no Estado na década de 1950

SERVIÇO:

Exposição Vivências e Lembranças, de Thales Brognoli
Quando: até 30 de novembro, de terça a domingo, das 10h às 21h
Onde: Espaço Lindolf Bell 2, no Centro Integrado de Cultura – CIC (Av. Irineu Bornhausen, 5.600, Agrônômica, Florianópolis)
Quanto: gratuito

Fim de linha

A dupla catarinense de maior sucesso da história da música sertaneja acabou.

Os irmãos criciumenses Marlon & Maicon anunciaram o encerramento oficial da carreira alegando que não existe mais espaço no mercado para o trabalho que faziam.

Cinzas ao vento

Florianópolis vai ganhar finalmente seu primeiro crematório. Será dentro do Jardim da Paz, com previsão de abertura para 2019. As principais licenças e autorizações para a obra já foram concedidas.

Quatro décadas

Estão a todo vapor os preparativos para a festa de 40 anos de formatura das turmas vespertinas e noturnas de 1978 do Colégio Catarinense. Entre os mais animados com o reencontro estão Maria Helena José ("Maná"), Zezeca Pereira, Lúcia Prazeres, Andrea Salum, Mario Jendiroba e outras personalidades conhecidas da Ilha. A celebração será dia 17 na sede da Associação dos Magistrados na Cachoeira do Bom Jesus, que tem entre seus associados o desembargador Leopoldo Brüggemann, um dos formandos daquele ano. A estimativa é que mais de 150 pessoas compareçam.

Destino: Portugal

Quem deseja morar e empreender fora do Brasil terá uma oportunidade única de conhecer melhor Portugal, a grande porta para o mercado europeu e novo polo de incubadoras e startups. Com palestras de especialistas e espaços para tirar dúvidas, o evento Empreende Portugal vai acontecer no Square SC, na SC-401, em Florianópolis, dia 21.

Parece o Iraque

Está faltando sinalização e ordem no novo esquema de trânsito na entrada do bairro Santa Mônica. Do jeito que ficou, os motoristas não sabem quem tem preferência ou quais pistas usar na rótula e depois no acesso à direita. É cada um por si, encaixando seu carro como dá.

Versos do doutor

O radio-oncologista e professor Ernani Lange de São Thiago prepara-se para autografar um livro de poemas. "Janelas da Vida" (Editora Unisul) será lançado dia 8 no Pier 54.



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Correa



Izabel Costa, lojista do shopping desde o início do empreendimento, com o marido Henrique Nascimento, na festa que celebrou os 25 anos do Beiramar

Terapia dos sons

Uma das pioneiras da musicoterapia organizacional em Santa Catarina, a catarinense Shilar Ingrid Menta embarcou para a Dinamarca para uma semana de atividades na Universidade de Aalborg. Além de participar de um módulo que faz parte do Programa de Doutorado de Musicoterapia da Universidade de Aalborg, ela apresentará a pesquisa acadêmica "Musicoterapia Organizacional: um estudo de caso aplicado aos funcionários da UDESC - Campus Florianópolis", realizada em parceria com a também musicoterapeuta Cláudia Reis.

Esquilos e ursos

Papai Noel e sua banda aterrissam nesta primeira semana do mês na Roka Ideias & Objetos, loja de Rosa Rigon e da filha Ana Paula junto à Praça Esteves Júnior, para marcar oficialmente a abertura da temporada natalina. A Roka comemora 25 anos de fundação dia 8 de dezembro e é referência na cidade em decoração de Natal categoria luxo, com um mix imbatível de bonecos e outros itens.

Efeito contrário

Pura ilusão quem imaginou que a Uber iria ajudar na mobilidade urbana, com mais gente deixando o carro na garagem. A realidade é oposta, como mostram os números de Nova York que, guardadas as proporções, provavelmente se repetem ao redor do mundo. A metrópole americana já tem cerca de 80 mil veículos usando o aplicativo, e a cada mês mais 2 mil passam a circular pelas ruas. Resultado: o trânsito no Centro de Manhattan está 23% mais lento que em 2010 (antes da Uber), informa a rede Bloomberg.

Wilson Brandão Lima, do Projeto Hortas Urbanas Salvador, recebe uma lembrança do diretor do Beiramar Shopping, Walter Silva Koerich, durante o Simpósio do Bem, evento que marcou as comemorações dos 25 anos do empreendimento



Foto: Renato Gama

Doce de leite

Novembro trouxe a melhor notícia dos últimos tempos para Nina Rosa Siragusa e o marido, o chef sorveteiro italiano Christian Siragusa. O case da gelateria que eles comandam no caminho da Lagoa, a Mondì, é o vencedor do Top de Marketing e Vendas da ADVB/SC na categoria Micro e Pequena Empresa. O prêmio será entregue dia 28. O lugar, antes da chegada do casal um modesto ponto de venda de caldo de cana, virou febre na cidade desde que abriu, em 2017, com lotação mesmo nos dias frios do inverno.

Cultura da paz

Florianópolis está na rota da Peregrinação Pela Paz, que já passou pelo Peru, Equador, Portugal, Polônia, Eslováquia, Áustria, Suíça, Alemanha e Argentina, além de outras cidades brasileiras. Serão dois encontros ecumênicos com entrada livre, no Terraço Cacupé, comandados pelos monges da Ordem Graça Misericórdia.

Passando a ponte

Com a crescente escassez de espaço na Ilha, grandes construtoras estão redirecionando parte dos seus investimentos para o Continente, especialmente para o Estreito. É o caso da WKoerich Imóveis. A empresa está lançando seu primeiro empreendimento com vista para a Beiramar Continental, o Atlantique Residencial, na Pedro Demoro.

NET: COMPROVADA* A BANDA LARGA MAIS RÁPIDA DO BRASIL.

120 MEGA

POR APENAS **R\$ 79,00** POR MÊS

POR 1 ANO

NO COMBO. APOS. ATÉ R\$ 124,99/MÊS. COMBOS A PARTIR DE R\$ 238,99/MÊS.

CERTIFICADO PELO

SPEEDTEST

by OOKLA

*Com base em análise de velocidade de download do Speedtest Intelligence® do Ookla®, referente ao 3º trimestre de 2018. Marcas registradas Ookla usadas sob licença e reimpressas com permissão.

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

Oferta válida até 30/11/2018 e exclusiva para aquisição do serviço de banda larga fixa de 120 Mbps em conjunto com os serviços de TV por assinatura (Pacote Top HD) e Fone Ilimitado Brasil, por R\$ 238,99 por mês nos 12 primeiros meses. Após, o valor do combo anunciado será de R\$ 284,98 por mês. A velocidade anunciada, de acesso e tráfego na internet, é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O sinal do modem Wi-Fi está sujeito a limitações, em função de obstáculos e da distância do local de acesso à internet. Oferta válida mediante autorização de débito automático em conta corrente como forma de pagamento e fidelidade de 12 meses. Em caso de cancelamento, será cobrada multa proporcional. Serviço de telefonia local fornecido pela Embratel, com base no Termo de Autorização 219/2002/SPB-Anatel. Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica em seu endereço.

COMUNIQUE-SE

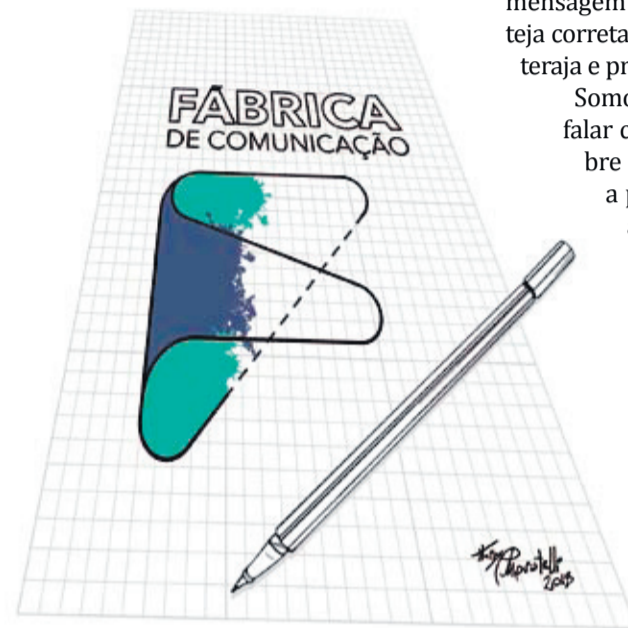
Fábrica de Comunicação faz 20 anos

“Parece que foi ontem...” Mentira, não parece não! Se tem um segmento que passou por uma verdadeira revolução no Brasil e no mundo, sem dúvida foi o de Comunicação. Em duas décadas quase tudo mudou, mas (ufa!) os princípios continuam valendo: transparência, veracidade e conteúdo de qualidade.

Karin Verzbickas

Era novembro de 98 e tudo começou com dois jornalistas desempregados e um aparelho de fax Toshiba doado, último modelo. A criação da Fábrica de Comunicação, agência de comunicação corporativa que chegava ao mercado para ser o que tínhamos de mais inovador na área, merecia instalações modernas. Róger Bitencourt e eu, dois sonhadores que como poucos na época ousavam empreender, fomos então às antigas lojas Zomer, na Felipe Schmidt. Lá, adquirimos em suaves parcelas o que havia de melhor: um videocassete Gradiente, um Microsystem 3 em 1, três televisores tubo Sanyo de 20 polegadas e um forno de microondas CCE. Os computadores compramos numa lojinha do bairro Estreito, nada menos do que três de uma única vez, todos Pentium II Intel 350mhz. Em igual número foram encomendadas as linhas telefônicas fixas, adquiridas diretamente da Telesc, no balcão da Praça Pereira Oliveira. A internet discada era da Matrix, mas chegava só num terminal. Afinal, para que ligá-los em rede se a troca de dados entre os computadores poderia ser feita por um disquete de três polegadas e meia? Em 20 anos, nada existe mais. Nem marcas, nem as lojas e nem as tecnologias. E os equipamentos que não foram para o lixo viraram peças de museu.

Muito também do que fazíamos no nosso dia a dia e oferecíamos como solução para nossos primeiros clientes virou fumaça. Passar fax, decupar fita VHS, fazer clipagem na ponta do estilete, rádio-escuta da matéria, gravação em fita k-7... quem tem menos de 30 anos (mesmo sendo jornalista) não faz a mínima ideia do que estou falando. Aliás, ideia tinha acento agudo no “e” porque naquela época era ditongo em palavra paroxítona. Quer dizer, ainda é, mas desde o Novo Acordo Ortográfico a regra não se aplica mais. Na comunicação, ocorre qua-



se o mesmo: muito do que era, não mais se aplica.

A Fábrica de Comunicação nasceu como uma empresa de assessoria de imprensa. Hoje não se apresenta mais assim, mesmo que esta ainda seja nossa referência em boa parte do mercado e muitos dos nossos clientes acabem entrando por essa via. Mas dá para dizer que hoje somos bem mais do que isso. Com o tempo, percebemos como a necessidade das empresas e marcas que atendíamos ia muito além do relacionamento com a imprensa. Há vários outros públicos – os chamados stakeholders – com quem uma organização precisa se preocupar em se comunicar de forma eficiente: governos, instituições, entidades de classe, ONGs, órgãos ambientais, colaboradores, fornecedores, clientes, vizinhos, entre muitos outros. Cada um com suas características, complexidades e nível de resistência. Somos o que o segmento chama de 360 graus: independente do alvo, nossa meta é fazer com que a comunicação flua, a

mensagem seja eficiente, a ferramenta esteja correta, o público perceba, entenda, interaja e promova o resultado planejado.

Somos uma agência que aprendeu a falar com todos os stakeholders e sobre qualquer assunto, não importa a plataforma. Fato. Podemos atuar no offline, no online ou nos apps das galáxias que ainda serão criados. Nosso maior patrimônio é o conteúdo rico que sabemos produzir e a estratégia que aplicamos customizadamente, porque comunicar sempre foi, é, e será, a nossa essência.

Diante de tantas transformações nestes últimos vinte anos, a única certeza que temos é de que não temos medo de novas mudanças.

O jornal impresso vai acabar? Os influenciadores digitais estão com os dias contados? O Branded Content vai ocupar o lugar da mídia espontânea? A assessoria de imprensa virou commodity? Pouco importa. A necessidade de se comunicar é inerente ao ser humano e isso continuará existindo, ainda que marcas desapareçam e tecnologias sejam substituídas.

E por ora não é pouco o que sobrou para ocuparmos o dia dos nossos operários: vamos da prevenção e gerenciamento de crises à produção de projetos editoriais, fazemos comunicação digital, endomarketing,

a boa e velha assessoria de imprensa old school, estudamos mercados, construímos cenários e fazemos diagnósticos. E somos uma das únicas empresas de comunicação do país especializadas em processo de licenciamento ambiental, o que nos dá a titularidade em dezenas de projetos de comunicação para implantação de grandes empreendimentos como portos, aeroportos, rodovias, hidrelétricas, linhas de transmissão e grandes indústrias.

A maturidade nos dá também a coragem para admitir que em vinte anos não fomos só sucesso. No nosso álbum de figurinhas há boas e más experiências, muitas lacradas e algumas derrapadas, furos e barrigadas. Com saldo sempre positivo, é claro, aprendemos, colecionamos experiências e vivências que só estas duas décadas de batalhas diárias puderam nos dar. No nosso time, jogadores partiram para outras equipes - e algumas centenas de jornalistas já passaram por aqui - perdemos nosso maior capitão em pleno jogo, crises econômicas passaram por nós, clientes se foram, clientes novos vieram, clientes foram de novo e voltaram. Mas nós estaremos sempre aqui, porque a nossa essência é de um time que realiza e gera resultado.

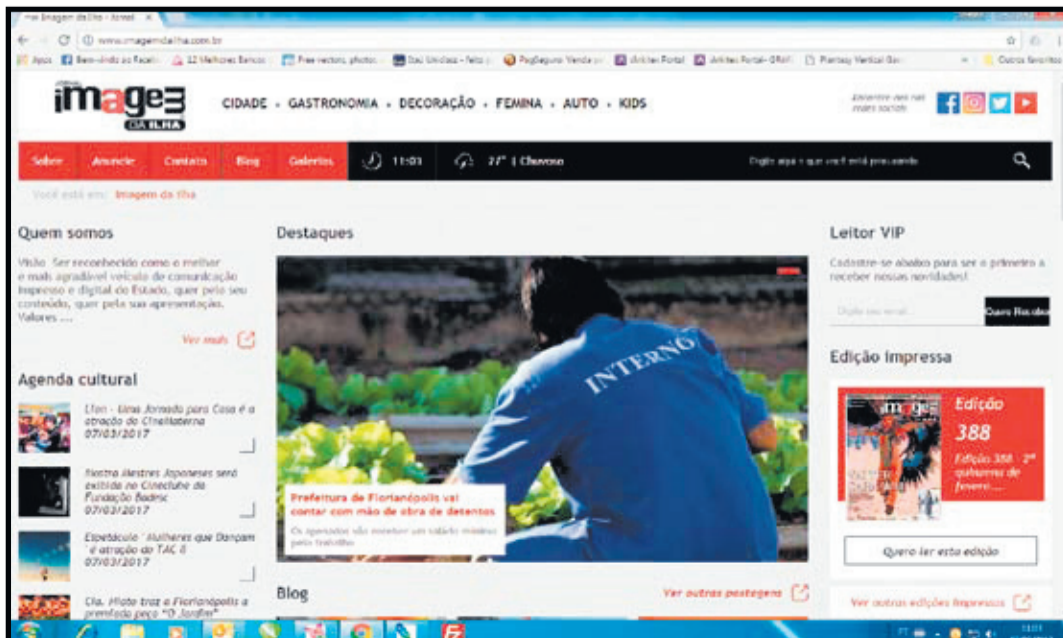
E antes que esse artigo termine, justiça seja feita: nosso forninho de microondas CCE ainda é o mesmo e, com valentia, responde ainda pelo aquecimento diário das marmitas dos operários. Ufa, depois de vinte anos, nem tudo está perdido!



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 NOVEMBRO DE 2018

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

SEM DESPERDÍCIO

*Ações sociais mostram que alimentos
podem estar acessíveis a todos*

• Página G5

*Distribuição
permite a
complementação
nutricional de
refeições servidas
para milhares de
crianças, jovens,
adultos e idosos*

VIAGEM: Prazeres da Costa Brava • Página G3



Frutos do mar dominam a culinária

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



Viajando entre linhas...

Em minha vasta biblioteca, eu viajo a cada novo cardápio sugerido por clientes

“Oh, bendito o que semeia livros!
Livros à mão cheia, e manda o povo pensar.
O livro, caindo n’alma,
É germe - que faz a palma;
É chuva - que faz o mar!”

Castro Alves, o “Poeta dos Escravos”, declamou o livro como poucos. Monteiro Lobato, apesar de não acreditar em nada por achar tudo muito duvidoso, certamente acreditava em livros quando afirmou: “- Um País se faz com homens e livros!”. Até as páginas mais amareladas que entremeiavam capas empoeiradas e puídas pelo passar dos anos, podem nos fazer viajar através do tempo e do espaço, indo des-

de o Império Romano até a Los Angeles castigada pela chuva ácida no ano de 2.052.

Viajar ao Centro da Terra ou Cinco Semanas em um Balão é muito fácil por Vinte Mil Léguas Submarinas, ou em páginas que dão uma Volta ao Mundo em Oitenta Dias sob o comando de Robur, o Conquistador, como nos deixou claro o francês Júlio Verne, maior prova que para viajar basta ter um livro à mão e a mente livre para romper as fronteiras da imaginação. E, segundo outro grande cérebro viajante, Albert Einstein, “a mente que se abre a uma nova ideia jamais volta ao tamanho original”, portanto, a cada livro que se lê, maior se torna a biblioteca do nosso pensamento.



Foto: Reprodução

Real Gabinete Português de Leitura do Rio de Janeiro, o maravilhoso legado dos portugueses à cultura dos brasileiros

Nessa viagem, eu viajo a cada novo cardápio sugerido por clientes.

Dentro da literatura gastronômica encontramos alguns exemplares que vão além de livro de receitas: nos mostram a alma de uma região e nos apresentam técnicas que são toscas, mas que apresentam um resultado final surpreendente. É o caso de uma publicação de dois jornalistas ingleses que descreve uma viagem com amigos à Toscana.

O aroma do louro, a cremosidade do queijo mascarpone, a textura da grande variedade de feijões, a valorização de miú-

dos de cordeiro, ovelha, vitelo e até galinha, fazem desta região, a Toscana, uma das mais ricas culinárias que conheço. Ao preparar uma perna de ovelha, este livro sugere que esta seja torrada rapidamente somente com sal em um braseiro produzido com lenha de loureiro. Depois, a carne deve “descansar” na parte mais alta da “churrasqueira”, envolta em papel pardo durante umas boas horas.

Algumas técnicas arcaicas podem migrar para nossas cozinhas lançando mão de adaptações que nos remetem à infância de acampamento. Na tosca adaptação para o meu mundo real, sobre um braseiro feito com carvão arrumado em uma grelha entre tijolos no meu quintal, bem vigiada para que meus adoráveis cães não abocanhassem a minha experiência, coloquei o pernil e aticei as brasas por alguns minutos com muitas folhas de louro, levando esta perna de ovelha depois de tostada a um cartoccio

Continue lendo no link www.imagemdailha.com.br/noticias/columnista/andrevasconcelos.



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

MUNDO DOS VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

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



Tem madeira no meu vinho?

A influência do armazenamento da bebida em seu resultado final

Algumas vezes, participando de confrarias, percebo alguma confusão sobre a influência da madeira sobre os vinhos. De pequenas barricas a bottis, pipas e tonéis, a variedade de tamanhos e matérias primas é enorme e isso afeta diretamente o produto final e suas características organolépticas.

É comum ouvirmos falar sobre a passagem do vinho em barricas e imaginar que ele ficou em barricas novas de carvalho de 225 litros, as chamadas barricas bordalesas. A madeira pode vir de diversos lugares, sendo as mais clássicas da França e da América do Norte. Porém, devido ao altíssimo preço, principalmente das francesas,

outras fontes vêm sendo utilizadas, como Romênia e Eslovênia. Por isso, apenas alguns vinhos mais aristocráticos possuem a passagem em barricas novas deste tamanho. Ali a intenção é realmente passar aromas e sabores que uma barrica de carvalho de qualidade e sua tosta interna (aromas empíricos) podem acrescentar ao vinho. Tradicionais aromas de baunilha, coco, tostado, café, chocolate, defumado, entre outros adicionam complexidade aos aromas primários e secundários da fruta e de sua fermentação. Além disso, a madeira e sua porosidade permitem uma micro-oxigenação que auxilia no processo de amadurecimento do vinho deixando-o mais macio



Mesmo passando todo o tempo em contato com a madeira, o vinho pode ter muitas características do material ou praticamente nenhuma

e com taninos mais aveludados.

Na verdade, a maior parte dos vinhos no mundo não chega nem a ter contato com a madeira, sendo a utilização do inox perfeita para os rótulos de massa. Quando o vinho é muito barato e tem aquele aroma que lembra tostado e madeira provavelmente ele teve contato com “chips” ou tábuas deste material dentro dos tanques de inox. O custo é muito mais baixo, permitindo que o grande público tenha acesso

ao vinho. Mesmo quando a madeira é utilizada, é comum em lugares como Piemonte, Toscana, Alsácia, Portugal e outras regiões do mundo, o uso de grandes recipientes com vários anos de utilização, ou seja, neutras em aromas e sabores, não só para fermentação, mas para maturação. A intenção é aumentar a quantidade de líquido em relação à superfície de madeira e não ganhar as características deste material e, sim, auxiliar no amadurecimento do vinho, entre outros fatores como a polimerização de taninos, por exemplo.

Por isso, é comum quando lemos a ficha técnica de um vinho e observamos que ele passou por madeira, buscarmos por aromas de barricas de carvalho novas. Mas, muitas vezes a sua passagem é para cumprir uma regra de Denominação de Origem

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



VIAGEM

Renda-se aos prazeres da Costa Brava

Formada por penhascos e vilarejos charmosos banhados pelo azul infinito do Mediterrâneo, esse pedacinho da Península Ibérica reserva uma gastronomia autêntica, simples e que respeita os seus valorosos ingredientes

Karin Verzbickas

Quem decide serpentear o litoral entre Barcelona e a divisa com a França descobre não só as praias, os costões e os pueblos medievais mais charmosos do Mediterrâneo, mas também uma cozinha única, fresca e secular. Crustáceos e peixes de espécies nada comuns abaixo da linha do Equador são fartos nas mesas deste privilegiado pedacinho da Espanha, onde a natureza interage escandalosamente com a tradição catalã de cultivar a arte do bem comer. Esta região da Catalunha, incluindo aí toda a província de Girona, é mundialmente reconhecida pela sua vocação gastronômica, também muito influenciada pelos países do Mediterrâneo Ocidental, como França Itália e as ilhas de Sardenha, Córsega e Sicília.

Tossa Del Mar, Cadaqués, Platja D'Aro, Palafrugell, Roses, Palamós, Sant Feliu, Pals, Lloret de Mar, Empuriabrava, Blanes, Port Lligat, cada lugarzinho mágico da Costa Brava reserva não só vistas de tirar nosso fôlego mas também boas experiências gastronômicas, onde a qualidade do ingrediente é muito mais importante e valorizada do que uma manipulação elaborada e cheia de técnicas. Aliás, o conceito é de uma comida muito simples, com pouco cozimento e cuidado para equilibrar adequadamente os temperos, tudo para que o sabor original seja preservado e o produto da terra respeitado. Dominada pelos frutos do mar, pelos "arroses", incluindo aí os negros e as paellas, a comida praticada na Costa Brava é vibrante, colorida e sempre vem acompanhada de bons vinhos e seguida de doces genuínos como os "creppells" ou "flaonas", de origem medieval.



Fotos: Arquivo

Os frutos do mar dominam a culinária local e são servidos com pouco cozimento e cuidado para equilibrar adequadamente os temperos, tudo para que o sabor original seja preservado e o produto da terra respeitado

ESSÊNCIA DOS COSTUMES LOCAIS

Um grande cozinheiro espanhol, Juan Mari Arzak, disse certa vez que "la cocina tradicional es la forma de ser de un pueblo". E quem prova as comidas da Costa Brava parece absorver não só o



sabor, a textura, os temperos típicos do lugar, mas a essência dos seus moradores.

Uma saborosa comida típica da Costa Brava são as maravilhosas "Anchoas de L'Escala". Também vale provar os famosos "suquets", um prato típico que gerações e gerações de pescadores cozinhavam em seus barcos e que faz hoje a felicidade dos turistas de algumas vilas como Cadaqués. Em todo bar de praia ou "chiringuitos" você encontrará alguém disposto a preparar "los suquets" na hora. Numa panela catalã de ferro, chamada "cazuela", coloca-se batatas, peixe fresco do dia, ervas cruas, azeite de oliva e sal. E só. Incrivelmente simples, muito rápido e de um sabor tão maravilhoso que parece que eles colocaram alguma poçãozinha mágica lá dentro, que não te contaram algum segredo. Um dos conhecidos apreciadores

de "los suquets" era o casal Dalí. Mais uma prova de que Salvador e Gala sabiam das coisas...

ONDE FICA?

Costa Brava é o nome que recebe um trecho da costa da província de Girona, entre Blanes e a fronteira com a França. Compreende as comarcas (uma divisão administrativa local) de Selva, Baix Empordà e Alt Empordà. O termo Costa Brava foi usado pela primeira vez em 1908, e é uma referência ao caráter rochoso da costa. A exploração turística da região começou entre as décadas de 1950 e 1960. Hoje é um destino turístico muito importante, que tem como um dos atrativos a sua farta e medieval gastronomia.



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



Doces lembranças

Memórias afetivas dos sabores da infância

No início de outubro estive em São Paulo para participar de um workshop cujo nome me inspirou bastante: “Cozinha de Memórias”, com a Ana Holanda. Para quem ainda não conhece a Ana, ela é autora do livro “Minha mãe fazia”, com crônicas recheadas de afeto e sabor. Uma doce leitura que eu super indico!

Voltando ao workshop, posso dizer que foi uma noite muito agradável. Além do tema que me encanta e me inspira, participar desse encontro com minha irmã, Cenara, e minha sobrinha, Camila, foi como um abraço recheado de afeto das nossas memórias de infância. Lembrar de sabores e aromas que até hoje permanecem em nossos corações e, juntas, trocar lembranças e sensações, foi muito especial.

E porque falar disso hoje? Talvez porque ontem, caminhando entre os corredores do Direto do Campo, onde compro as frutas, verduras e legumes aqui pra casa, me encantei com as lindas e frescas jabuticabas, com as belas e doces goiabas, e não consegui resistir. Estas frutas nem estavam na minha lista de compras, mas foi só olhar pra elas e me encantar com sua beleza, e me veio a vontade de trazer para ca-

sa e fazer deliciosas geleias. Doces geleias da infância que até hoje sinto o sabor só de pensar e lembrar.

É engraçado que eu estou sempre fazendo geleias. Aqui para casa, para as amigas e até para presentear, porque, modéstia à parte, as minhas geléias fazem o maior sucesso! Mas ontem, a intenção foi muito especial. Foi uma vontade incrível de trazer de volta o meu afeto pelas lembranças e memórias da cozinha da minha infância e pelas delícias que saíam das mãos de minha doce mãe.

Fico feliz em compartilhar esse momento com vocês, pois penso que sim, precisamos resgatar nossas memórias afetivas para ajudarmos a transformar nosso mundo que está tão duro em um mundo mais leve e delicado! E, para encerrar esta coluna, nada melhor do que uma doce receita de geleia com muito afeto.

Um ótimo mês a todos e a gente se encontra em Dezembro!

E, se você quiser conhecer melhor o meu trabalho, acesse o Blog: www.ceresazevedo.com.br ou me siga no Instagram @blogceresazevedo. Lá você encontrará o link com acesso aos meus livros: “Cardápios para o dia-a-dia”, que vai facilitar sua vida e diminuir seus gastos, e também o “Cardápios para Receber Amigos”, onde você aprenderá como encantar e receber elogios de seus convidados.



Jabuticabas fresquinhas são transformadas em geleia deliciosa para saborear em casa, com a família, ou presentear os queridos amigos



Geleia de jabuticaba

Ingredientes:

2 xícaras de jabuticabas, 1 xícara de água, ½ xícara de açúcar, anis estrelado (se for de seu gosto!).

Modo de preparo:

Coloque em uma panela as jabuticabas, o açúcar e a água. Leve ao fogo baixo e deixe levantar fervura até as jabuticabas começarem a abrir. Retire do fogo, deixe esfriar um pouquinho e bata no liquidificador. Pode deixar uns pedacinhos da casca sem triturar, vai dar uma consistência mais gostosa à geleia. Volte tudo para a panela e deixe em fogo baixo até reduzir o líquido e começar a soltar um pouquinho do fundo da panela. Deixe esfriar, coloque em um vidro e está pronta para ser saboreada no pão, com sorvete ou queijos.

LESÃO LABRAL DE QUADRIL

95% de sucesso.

Método DAQ - Desimpactação Articular do Quadril
Coordenadora Técnica: Mariagenla Pinheiro de Lima
Especialistas em Biomecânica

WWW.ESCOLADOCORPO.COM.BR

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

É POSSÍVEL MUDAR





Área de propriedade da prefeitura foi concedida ao Projeto Hortas Urbanas Salvador e transformada em um espaço para a produção de alimentos orgânicos com a missão de auxiliar no sustento de idosos que vivem em asilos da região

SIMPÓSIO DO BEM

Transformação social

Ações apresentadas em evento na Capital mostram como transformar lixo e desperdício em alimentação para comunidades menos favorecidas

Da redação

Era uma vez um terreno baldio e cheio de lixo... Era uma vez alimentos em excedentes e que iam para o lixo... O que essas situações corriqueiras têm em comum? Inspiraram a mudança. A primeira nasceu da inquietação do empresário Wilson Brandão Lima, do Projeto Hortas Urbanas Salvador, para transformar uma área degradada, com ratos, focos de mosquitos da dengue, um verdadeiro lixão, em uma área social. Mas o projeto foi além e vem disseminando hortas comunitárias pelo país e que beneficiam, também, entidades que desenvolvam trabalhos com idosos carentes.

A segunda mostrou o trabalho que começou há duas décadas com a economista Luciana Quintão, na ONG Banco de Alimentos, de São Paulo (SP), e nasceu inspirada na ideia de reduzir o desperdício de alimentos na indústria e comércio, e distribuir o excedente para instituições sociais. A Organização Não Governamental realiza uma colheita urbana que possibilita a complementação alimentar de qualidade para mais de 20 mil pessoas, todos os dias. “Sempre disse que

somos nós mesmos que fazemos a realidade à nossa volta. A fome mata, mas a indiferença mata mais”, destaca Luciana C. Quintão, fundadora da Ong Banco de Alimentos.

E o que esses projetos, ao mesmo tempo tão distantes geograficamente, também estão tão próximos de cada um



A ONG Banco de Alimentos realiza uma colheita urbana que possibilita a complementação alimentar para mais de 20 mil pessoas de São Paulo (SP), diariamente

de nós? É que eles se juntaram às iniciativas locais Cidades Invisíveis, Instituto Guga Kuerten e Instituto Wilson Groh (IVG), para apresentar como essas ideias saíram do papel para transformar realidades no Simpósio do Bem, que aconteceu no dia 24 de outubro, no Beiramar Shopping, em Florianópolis. “Queremos

que esses projetos e ideias vencedoras sejam ecoados para um número maior de pessoas e assim possamos construir um mundo melhor, somando mais e mais voluntários neste grande propósito”, destaca Walter Silva Koerich, diretor do Beiramar Shopping e mentor do evento.

DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

Fundada em 1998, a ONG Banco de Alimentos é uma associação civil que recolhe alimentos que já perderam valor de prateleira no comércio e indústria, mas ainda estão perfeitos para consumo, e os distribui onde são mais necessários. No lugar de descartar legumes, massas, frutas, entre outros, os parceiros doam os excedentes à ONG, que repassa tudo às instituições sociais cadastradas no projeto. “Um terço dos alimentos no mundo são jogados fora, seja por não passarem em testes de qualidade, desperdício na cozinha, ou não serem atrativos esteticamente para o consumidor”, lembrou o coordenador da ONG Banco de Alimentos, Herberto Bergmann, durante o Simpósio do Bem. Essa distribuição dos alimentos permite a complementação nutricional de refeições servidas para milhares de crianças, jovens, adultos e idosos na cidade de São Paulo, todos os dias.

Uma bela horta comunitária foi a solução encontrada pelo empresário Wilson Brandão Lima para dar uma nova função a um terreno baldio que armazenava cerca de 60 toneladas de lixo, em Salvador (BA). “Notei que aquele espaço largado poderia ser explorado de forma positiva”, conta. A área, de propriedade da prefeitura local, foi concedida ao projeto e transformada em um espaço para a produção de alimentos orgânicos que têm a missão de auxiliar no sustento de idosos que vivem em asilos da região. Após três anos desde o início do Projeto Hortas Urbanas Salvador, a equipe com cerca de quarenta voluntários trabalha também com reciclagem, palestras sobre educação socioambiental e outras atividades voltadas à consciência ecológica.

Conheça mais sobre os projetos:

www.bancodealimentos.org.br

[www.facebook.com](https://www.facebook.com/projetohortasurbanassalvador)

[/projeto HortasUrbanasSalvador](https://www.facebook.com/projetohortasurbanassalvador)

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto



Regina, Laura Vásquez e Nelson Essenburg, anfitriões da Noite Espanhola, na Enoteca Decanter, brindando o sucesso do evento

Da Espanha

A espanhola Laura Vasquez, gerente de exportações do grupo espanhol Araex Fine Wines, esteve recentemente na Capital para uma noite puramente espanhola. Com a degustação de 26 de seus rótulos, a exportadora encantou quase uma centena de clientes na loja Decanter. Para a blogueira Ceres Azevedo: "Foi uma noite de pura magia na Ilha, com autênticas paellas, tapas e tortillas espanholas produzidas pelos chefs espanhóis Tiano Palau e Felipe Coqu, da Autêntica Paella, harmonizando perfeitamente com os rótulos das bodegas Dominio de Cair, Lozano, Luiz Cañas, Munoz, Pago de Circus e Cava Bella Conchi".



Cleide Oliveira, aproveitou a noite espanhola para comemorar troca de idade, com o marido Murilo Naspolini

Premium

Vinhos chilenos premium da vinícola MaCool, localizada no Valle del Maule (Chile), já pode ser encontrados na Capital. O Fort Atacalista, responsável pela importação, fez através de sua assessoria de imprensa uma ação junto a um seleto grupo de jornalistas, com a entrega do Cabernet Sauvignon, um assemblage premium da marca, e um trivarietal branco composto pelas uvas Sauvignon Blanc, Riesling e Geisürterminer.



A produção das paellas, tapas e tortillas ficou por conta do competente grupo Autêntica Paella

De Portugal

A enóloga Marisa Cavadas, responsável pela vinícola Romaneira, uma das principais quintas do Douro, em Portugal, estará em Florianópolis no dia 23 de novembro para comandar uma degustação de vinhos no Hippo da Almirante Alvim. Entre os rótulos que serão apresentados estão o Quinta da Romaneira Reserva Branco e Rosé, R de Romaneira Douro e Sino da Romaneira Tinto, que aliam à elegância do Velho Mundo os aromas selvagens do Douro e o sabor de frutas exuberantes daquela região. O encontro será a partir das 17h30, aberto ao público.

Late Harvest

A vinícola Miolo anuncia o lançamento de seu Late Harvest, um vinho branco de sobremesa elaborado na região da Campanha, no Rio Grande do Sul, com uvas da safra 2012, em garrafas de 500 ml e nova roupagem. Resultado de um processo de colheita tardia, que eleva a concentração de açúcar das uvas, o novo rótulo, envelhecido por 60 meses em barricas de carvalho francês, traz o equilíbrio perfeito de um blend das uvas Viognier e Gewürztraminer: toques frutados e florais, baixa acidez, perfume acentuado e notas ligeiramente picantes. "O novo Later Harvest marca a entrada da categoria 'vinho licoroso' em nosso portfólio, que permanece em constante evolução para entregar produtos inovadores e de altíssima qualidade para o consumidor", ressalta Adriano Miolo, superintendente do Grupo Miolo.

Gepeto

Depois do estrondoso sucesso na Capital com sua pizzeria Milano, a italiana Grace Frascini já começa a expandir os horizontes de seu talento nato. A tri campeã mundial da Pizza, em concursos realizados na cidade de Parma (Itália), participa neste início de novembro da inauguração da Gepeto, que depois da Pinóquio, é a 2ª pizzaria que nasce com sua consultoria gastronômica em São Paulo.

Novo grill

Com quase 30 anos de sucesso no universo da gastronomia a quilo, o grupo florianopolitano Mirantes acaba de inaugurar sua sexta loja estilo grill, do total de 12 lojas da rede. O novo espaço está localizado na rua lateral do Angeloni Supermercados da Beira-Mar Norte.

Ostradamus I

O suspense ainda não acabou. Ainda não é o endereço, mas iremos dando algumas dicas no meio do caminho. O novo restaurante de Jaime Barcelos, em Coqueiros, além da adega subterrânea terá uma boutique de peixes. Mas não para venda no varejo, lá o cliente poderá escolher qual o peixe para seu prato.

Ostradamus II

Enquanto isso na freguesia do Ribeirão da Ilha, o intrépido empreendedor já lançou mais uma novidade. O novo casario onde foi recém instalado o café Tens Tempo, é de frente para o mar e bem em frente à pracinha. O casario de 1830 foi totalmente recuperado e estruturado para a instalação de um café espetacular. Além de souvenirs de Floripa, o café segue a tradição açoriana com doces portugueses como travesseiros de Sintra, pasteis de Belém, tijolinhos de Lisboa e Brisas de Conde, entre outros. "Pra comer de joelhos!"

Especialidades Milano

O chef baiano José Luís Rodrigues depois de passar mais de 10 anos na Austrália trabalhando com gastronomia mediterrânea, aterrissa em Florianópolis. Casado com uma 'manezinha da Ilha' que veio ter o filho aqui perto da família, José Luís já encontrou um espaço mais que especial para sua arte na cidade. A pizzeria Milano agora já tem um especialista a mais na sua cozinha. Bem-vindo, José Luís!



Um dos últimos almoços de sábado no Emporium Bocaiúva, antes do recesso de verão, contou com a arte gastronômica do casal Neide Ganzo e Alexandre Di Bernardi

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!

OS MAIS PEDIDOS



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



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

Antonio's Restaurante

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

PEIXE DO DIA



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



Recém-chegado da Austrália, o baiano José Luís Rodrigues está ocupando a função de chef residente na **Pizzeria Milano**. A cada final de semana ele usa suas habilidades na cozinha para criar um prato de frutos do mar diferente. **Na foto, o Congrio com amêndoas e manteiga, com farinha de rosca e um molho com nuances baianas e leite de coco**. Pra "comer de joelhos"!

Seja bem-vindo, José Luís!

Pizzeria Milano

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

DI TARONI EM CASA



Agora você pode pedir as delícias da Di Taroni no conforto de sua casa através do Uber Eats.



Agora o morador da Beira-Mar Norte que quiser encomendar as delícias do cardápio da **Di Taroni**, como o **Filetto al Pepe Verde (foto)**, já pode. A casa incorporou o serviço de entrega do Uber Eats e o leitor já pode pedir todo o cardápio com a comodidade de entrega na sua casa. Acesse o aplicativo via o código abaixo e delicie-se!

Di Taroni Trattoria

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

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



LEVES, NUTRITIVOS E SABOROSOS



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



Com a proximidade do Verão, a primeira coisa que pensamos é entrar em forma. Embora uma reeducação alimentar possa assustar, outras opções estão disponíveis. Foi com este pensamento que o chef Guido Finizia (ex-Masolino) elaborou o novo cardápio do Luxor Grand Café. Segundo ele, não é preciso sacrificar o sabor de uma boa refeição. "Estamos com um novo tipo de mussarela de búfala, produzido por um italiano aqui em SC. Com isso desenvolvemos pratos leves e saborosos como a Parma e Búfala, Salada Caprese com Parma entre outros", diz Guido. É o sabor italiano nos ingredientes e no preparo. Entre em forma comendo bem!

Luxor Grand Café - Trompowsky Corporate

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



APRESENTA:

HIPPO Chef Vilmar Turnes

Comfort food

Receitas da infância ganham versões atualizadas, mas que mantêm a essência e o sabor daquela época

O mundo da gastronomia passa continuamente por transformações, criando estilos de cozinha que têm cada qual seu momento. Hoje, com a compreensão de que somos aquilo que comemos, procuramos cuidar da qualidade de nossa alimentação para manter a saúde e o bem-estar. Tal cuidado, que faz toda a diferença para termos um prato gostoso e saudável, compreende desde a seleção dos produtos a serem consumidos, optando, por exemplo, por aqueles que contenham menos sal e conservantes e com boa procedência, passando por seu armazenamento, até o cozimento.

A cozinha de hoje está, portanto, mais voltada para as cozinhas de nossas mães e avós, que preparam tudo com muito amor e cuidado, e esse estilo está sendo fon-

te de inspiração para muitos chefes, que, em seus pratos, conotam os momentos da infância de muitos de seus clientes, associando produtos de boa procedência, técnica de preparo certa e, é claro, o ingrediente que não pode faltar: carinho. Nas mãos desses chefes, a comida de domingo vira pratos do dia a dia, e receitas dos cadernos antigos ganham versões atualizadas, mas a essência e o sabor continuam os mesmos.

Um ponto forte desse estilo de cozinha é a doçaria. Verdadeiras delícias saem dos fornos e panelas. Quem não tem lembrança de um bolo quentinho que acabou de sair do forno? Minha querida vó fazia um delicioso bolo de maçã e coco queimado, cuja receita compartilho com vocês.

Vale a pena experimentar com um bom café!

RECEITA

Bolo de Maçã e Coco Queimado

Ingredientes:

1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
2 xícaras (chá) de farinha integral
5 ovos
1 copo de iogurte integral
1 copo (o mesmo do iogurte) de óleo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
1 pitada de canela
1 pitada de cravo-da-índia em pó
Raspas de 1 laranja
100 g de coco queimado ralado
50 g de granola ou aveia
4 maçãs grandes, cortadas em cubinhos

Manteiga para untar

Modo de preparo:

Unte uma forma de buraco no meio (27 cm de diâmetro) com manteiga e polvilhe um pouco de açúcar e canela. Bata, por três minutos, no liquidificador, os ovos, o óleo, o iogurte e o sal. Numa tigela, peneire a farinha com o fermento e o açúcar mascavo. Adicione a canela, o cravo e as raspas de laranja e misture bem. Acrescente o conteúdo do liquidificador e mexer até que a massa esteja homogênea. Junte as maçãs, mesclando-as bem à massa, e despeje na forma. Misture bem a granola ou a aveia com o coco queimado, jogue por cima da massa e leve ao forno preaquecido a 160°C por aproximadamente 30 minutos.



ENOGASTRONOMIA

Entre brindes e conversas

Primavera inspira a 5ª edição da Confraria do Vinho

Da redação

Estação do ano que representa renascimento, florescimento e o começo de um novo ciclo, a primavera deu seu ar na quinta edição da Confraria do Vinho Itapema, que aconteceu no dia 25 de outubro, e contou com a presença de frequentadores assíduos e fãs declarados do evento e com o prestígio de novos e jovens participantes. Segundo o coordenador do evento, Pedro Leite, o grande diferencial da Confraria é o público, que começou a vir num jantar enogastronômico e hoje vem pelo relacionamento, pelos amigos, pela parceria e pelos negócios. “A grande riqueza é o público”, ressaltou.

Um exemplo da participação de novos amantes do vinho é o jovem casal Aline Humphreys e Pedro Matozo. Presentes pela segunda vez na Confraria começaram a gostar de vinho e inseriram a bebida na rotina. “Adoramos um vinho branco e aprendemos a apreciar aqui na Confraria”. O casal Arialba Negrello e Nivaldo Ramos são frequentadores assíduos. Ela participa de todas as edições e vem especialmente de Curitiba para o evento. “Venho há um ano em todas as edições. É uma experiência única a cada evento”. Ele é escritor e já fre-



Fotos: Daniel Conzi/Divulgação

O evento contou com o inusitado cardápio do chef da Alameda Casa Rosa, Renato Stumpf, e com os rótulos da Decanter selecionados especialmente pela sommelier Regina Essenburg

quento o evento desde o início da sua concepção há 10 anos.

MENU E HARMONIZAÇÃO

O evento contou com o inusitado cardápio do chef da Alameda Casa Rosa, Renato



Stumpf, e com os rótulos da Decanter selecionados especialmente pela sommelier Regina Essenburg. Além disso, a contextualização feita pelo especialista Renato Rita, levou os participantes a uma experiência diferenciada embalada por muito conhe-



cimento. “Saber o que se está tomando, de onde vem e como foi elaborado torna degustação um momento de alto nível”.

SORTEIO

Durante o evento foi sorteado o quadro feito especialmente pelo artista plástico Luciano Martins. O ganhador foi Paulo Leal. A Galeria de Arte Luciano Martins apoia o evento e a cada nova edição sorteia entre os participantes uma obra do artista, elaborada exclusivamente e inspirada no tema do jantar.

SERVIÇO:

Não perca a última edição de 2018:

05 de dezembro – 6ª edição

Local: Alameda Casa Rosa
(Rod. Admar Gonzaga, 3.401
Itacorubi, Florianópolis)

Quanto: R\$ 180

Ingressos: pelo site Blueticket e também nos pontos de venda: loja física da Blueticket (Beiramar Shopping), Siqlo (Beiramar Shopping), Bellacatarina (Av. Beiramar Norte, 5.036) e Decanter (R. Herman Blumenau, 207)

VERDADEIRO EXTRAVIRGEM

Azeite de oliva chileno conquista brasileiros

Natureza privilegiada e investimento em tecnologia fazem do produto um dos melhores do mundo, com reconhecimento em premiações internacionais.

Da redação

Chile é considerado uma verdadeira potência para exportações, principalmente de alimentos. Boa parte desta vocação pode ser explicada por sua posição geográfica privilegiada, tanto no que diz respeito à facilidade de acesso a outros países e continentes; como em relação às suas condições climáticas e de vegetação, que funcionam como uma barreira fitossanitária natural, evitando a entrada de pragas e doenças no país, contribuindo para a qualidade acima da média de seus produtos.

Nos últimos anos uma categoria tem ganhado especial atenção no mundo todo e especialmente no Brasil, o azeite de oliva. O clima mediterrâneo e suas variações térmicas, entre dia e noite, geram condições particularmente favoráveis para o cultivo de oliveiras. Isto, somado ao uso de moderna tecnologia e paixão dos produtores, resultou em azeites de altíssima qualidade, reconhecidos internacionalmente nas mais importantes competições do mundo.

O segredo para o sucesso da produção

O clima mediterrâneo somado ao uso de moderna tecnologia e paixão dos produtores, resulta em azeites de altíssima qualidade

chilena de azeites de oliva começa no cultivo da matéria-prima. O país conta com uma seleção das melhores espécies de oliveiras, dentre as quais podemos destacar: Arbequina, Arbosana, Frantoio, Leccino

e Coratina; que dão origem a azeites de excelente qualidade, saborosos e aromáticos. O cuidado continua durante o processo de produção, que tem início na delicada colheita, sob medida para preservar a integridade natural do fruto; seguido pelo rápido e meticuloso processamento das azeitonas para a extração do óleo, programado para ocorrer em menos de



Fotos: Reprodução

12 horas. Como resultado, o Chile oferece azeites com baixa acidez, inferior a 0,3%, indicando óleos extraídos de azeitonas selecionadas, saudáveis e frescos.

Para garantir a qualidade, todo o processo é organizado no mesmo campo, desde a colheita e extração do óleo, até o engarrafamento. O que chega à mesa dos consumidores são óleos frescos, de padrão premium. Todos os azeites de oliva produzidos no Chile são extra-virgem, com grande demanda do mercado internacional, graças às suas propriedades nutritivas.

BRASIL: PRINCIPAL CLIENTE

Atualmente, o Chile tem aproximadamente 25 mil hectares plantados e cerca de 35 plantas de processamento, produzindo mais de 20 mil toneladas de azeite, entre os meses de maio, junho e julho, que atendem tanto ao mercado nacional, quanto às exportações. O Brasil é o principal mercado internacional para os azeites de oliva chilenos, sendo o destino de 49% das exportações, seguido dos Estados Unidos, que recebem pouco mais de 42% da produção destinada ao exterior.