

JORNAL  /imagemdailha 6.638   @jornalimagemdailha

images

DA ILHA

guia
Gastronômico

SERRA CATARINENSE:
É tempo de
Vindima

• Página G6

Foto: Divulgação



Evento celebra safra de uvas viníferas

ALERTA GERAL

Brasil é o país que menos recicla lixo no mundo

• Página 5

Foto: Divulgação/WWF



Meio ambiente pede socorro: somente neste Carnaval, quase 50 toneladas de resíduos coletados no Centro de Florianópolis foi parar no aterro

Foto: Divulgação/PMF



CIDADE: Novo urbanismo

• Página 3

Mobilidade ativa na Capital

Carta ao Leitor

Dias finais de calor, será? Pelo menos mais ameno, ao que parece, sim. Mas, se o calor diminui na temperatura propriamente, não é o que acontece nas redes sociais que estão cada vez mais pulsantes. E, o pior disso tudo, é que às vezes não há o mínimo de "simancol" da pessoa que posta, considerando-se acima do bem e do mal. "Vale o que eu acho"! Ufa! Será? Vale a reflexão.

Mas, nesta edição da 1ª quinzena de março, estamos abordando um tema muito sério: a consciência humana através do lixo que geramos. Mesmo já tendo a matéria de capa pronta com outro tema, este nos pareceu bem mais preocupante. Esta semana recebemos um material da WWF (World Wildlife Foundation) que nos deixou de cabelo em pé. Confira a matéria e veja o que você pode fazer sobre isto.

A boa notícia é a ida de um estudante catarinense para o Canadá. Lá ele irá disputar uma olimpíada de robótica representando o nosso estado e o Brasil. Parabéns Gabriel Dias de Azevedo Studzinski. "Tamo junto!"

No Guia Gastronômico, saiba tudo sobre a 6ª Vindima de Altitude. Com a participação de 14 vinícolas da serra catarinense, evento segue até o final deste mês e tem programação variada e bem apetitosa! Conheça também as novidades da gastronomia de Florianópolis e as dicas dos nossos colunistas.

Uma boa leitura!

Hermann Byron

AGENDA CULTURAL

Acesse os QR Codes para mais informações sobre os eventos!



treino

Aulas gratuitas ao ar livre

As atividades do Santander Training Truck são abertas ao público de todas as idades. Com um furgão móvel equipado com o há de melhor e mais moderno em equipamentos esportivos, o projeto transforma os parques em uma academia ao ar livre. As modalidades oferecidas são MMT, HIIT, Endurance, Yoga. As aulas acontecem na Beira-Mar Norte. Para participar, basta baixar o app da Mude (disponível para iOS e Android), se cadastrar e escolher a aula.

Dona Bilica Açoriana

Uma homenagem à identidade e à cultura de base açoriana local, o projeto "Dona Bilica Açoriana", da Cia Pé de Vento, protagonizado pela atriz Vanderléia Will, foi um dos premiados do Edital Fundo Municipal de Cultura 2018. Ele será apresentado gratuitamente em comemoração aos festejos do 345º aniversário de Florianópolis. Dias 23/03 e 24/03, no Teatro da Ubro e em escolas municipais.



teatro

Moda sertaneja

Uma noite dedicada à música sertaneja com os músicos Leonardo, que irá interpretar as canções do DVD "Canto, Bebo e Choro", o mais recente trabalho dele; e Eduardo Costa, que fará um passeio pelos grandes sucessos da carreira. "Canto, Bebo e Choro". Dia 23/03, a partir da meia-noite, na Arena Petry (São José).



show

passeio ciclístico

Pedal das Águas

Para marcar o Dia Mundial da Água, a Casan realiza o 2º Pedal das Águas, que percorrerá dois importantes pontos de captação de água para abastecimento da Grande Florianópolis, do Rio Cubatão ao Rio Pilões (Vargem do Braço). O percurso exige preparo intermediário/avançado e terá 17,4 km no total - 8,7 km de ida, com subida de 4,5 km em estrada de chão (316 metros acumulados) e retorno ao ponto de largada. Dia 23/03, às 9h.

Circuito Cultural

A programação do Circuito Cultural destaca o cinema e as oficinas culturais, além da sempre atrativa "contação de histórias", que permite que as crianças viagem pelo mundo da imaginação. As atividades gratuitas são realizadas de quarta a domingo. Até o dia 31/03, no Passeio Primavera, na SC-401.

projeto



Kids Park Aventura

O evento oferece uma experiência ímpar com muita diversão para a criançada que não dispensa uma aventura. O público poderá se divertir na piscina de bolinhas, cenário temático de um camarim fashion, cenário auto center, mesas didáticas, mesa toy para desenhos, mini labirinto, tobogã, área baby e muito mais. Podem participar crianças de 01 a 09 anos. Até 08/04, no Floripa Shopping.



infantil



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

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



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.

DEDICAÇÃO

Rumo ao Canadá

Estudante de Florianópolis representará o estado em competição de robótica

Da redação

Gabriel Dias de Azevedo Studzinski fazia história desde criança. Com o apoio dos pais, iniciou na educação infantil já alfabetizado, pois sempre foi observador, focado e interessado nos estudos. Aos nove anos, Gabriel foi vencedor do Concurso de Redação da Guarda Municipal de Florianópolis. No período de 2013 a 2016, dos 12 aos 15 anos, realizou as provas da OBMEP – Olimpíada Brasileira de Matemática das Escolas Públicas, sendo agraciado com a medalha de bronze em 2013 e 2014, e com menção honrosa nos anos de 2015 e 2016.

Estudante da rede municipal de ensino de Florianópolis durante todo o período do ensino fundamental, Gabriel frequentou a Escola Básica Municipal Albertina Madalena Dias, na Vargem Grande, onde teve a oportunidade de aprimorar seu interesse e conhecimento. Hoje, com 17 anos, estuda no Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), e em abril, juntamente com sua equipe, estará representando o estado de Santa Catarina em uma competição de robótica na cidade de Quebec, no Canadá.

Simone Dias de Azevedo é mãe de Gabriel e professora auxiliar de educação especial da rede municipal de Florianópolis. Segundo ela, o filho sempre teve apoio da direção, professores e colaboradores da escola onde estudou. “Estamos certos que a capacitação do corpo docente, os métodos de ensino e a acolhida da escola foram fundamentais para o desenvolvimento estudantil do Gabriel”, relata Simone.



Foto: Divulgação

Focado no objetivo: Gabriel Dias de Azevedo Studzinski, hoje com 17 anos, destaca-se em concursos estudantis desde cedo

PROCESSOS SELETIVOS E VITÓRIAS

Nos dois últimos anos, Gabriel se dedicou a estudar para o processo seletivo no IFSC. Sua inscrição foi pelo sistema de cotas para escolas públicas, e devido ao excelente desempenho, ficou classificado dentro da ampla concorrência. Iniciou o ensino

médio no IFSC em 2017, no curso de Eletrotécnica.

No final de 2017, Gabriel passou por mais um processo seletivo, dessa vez para o projeto de robótica do curso. Porém, não foi aprovado. Mesmo fora da equipe, Gabriel se prontificou a ajudar na transmissão da competição de robótica de 2018, que aconteceu em março, em Nova York, Esta-

dos Unidos. Com o auxílio de Gabriel, a instituição foi pioneira na transmissão ao vivo do campeonato em português e em tempo real. Dois meses depois, por seu esforço e dedicação, o estudante recebeu uma carta convite para fazer parte da equipe de robótica. Os conhecimentos adquiridos por Gabriel no Curso EDUCOM, projeto no contraturno para os estudantes da rede municipal de Florianópolis foram primordiais para que ele conquistasse seu lugar nessa equipe.

O PRÓXIMO DESAFIO

A competição de robótica acontece todos os anos e reúne alunos de até 17 anos do mundo todo. Em janeiro, as equipes receberam, via internet, o desafio da competição e, desde então, se reúnem diariamente para cumprir o desafio de construir um robô. A equipe de Gabriel chama-se FRC 5800 Magic Island Robotics Team (Time de Robótica da Ilha da Magia). Com tudo pronto, os estudantes sairão de Florianópolis rumo ao Canadá no dia 1º de abril e retornarão no dia 12 do mesmo mês. Além da competição de robótica, a equipe está concorrendo ao Prêmio Chairman's, que reconhece o trabalho das equipes na comunidade, disseminando a robótica e a STEAM (Ciência, Tecnologia, Engenharia, Artes e Matemática).

De acordo com o secretário de Educação de Florianópolis, Maurício Fernandes Pereira, toda a rede municipal de ensino está orgulhosa de ter feito parte da trajetória de sucesso de Gabriel. “Devemos parabenizar todos os jovens, que assim como Gabriel, transformam a dedicação aos estudos em oportunidades de vida”, finaliza.

CIDADE

Novo urbanismo

Projeto quer trazer conceito de mobilidade ativa para Florianópolis

Da redação

Se você passou pelas ruas Esteves Júnior e Álvaro de Carvalho, no centro da capital, certamente ficou surpreso com algumas mudanças no asfalto desses locais, que ganhou faixas coloridas para locomoção de pedestres e bicicletas. Essas adaptações fazem parte da Rede de Espaços Públicos, iniciativa do Instituto de Planejamento Urbano de Florianópolis (IpuF), em parceria com outros órgãos municipais. As primeiras intervenções são ações dos programas “Mais Pedestres” e “Mais Pedal”.

De acordo com o arquiteto e urbanista Michel Mitman, diretor da Região Metropolitana do IpuF, a ideia do “Mais Pedestres” é trazer o conceito de mobilidade ativa para o espaço urbano, valorizando os pedes-

tres”, afirma. Isso já acontece em muitas cidades do Brasil, a exemplo de Curitiba e São Paulo, e do exterior, como Nova York, que adaptou as ruas da movimentada Times Square para que os pedestres tivessem prioridade, utilizando pinturas no asfalto e equipamentos como mesas e cadeiras em diversos pontos da via.

Ele lembra que essas intervenções práticas se fundamentam em princípios de mobilidade urbana para redução da velocidade dos veículos motorizados, com a criação de ambientes públicos mais seguros e confortáveis. “A utilização da pintura como ferramenta de ação sobre o espaço público permite alterações simples e rápidas em pontos estratégicos de grande fluxo de pedestres. A partir desse laboratório, no futuro nós conseguiremos fazer projetos mais definitivos de ampliação

das calçadas”, antecipa.

As duas ruas foram escolhidas como pontos de partida por fazerem parte de um grande eixo que liga Norte a Sul da Ilha, num percurso de cerca de 1,3 km, sendo vias que mais circulam pessoas na cidade. “Pra se ter uma ideia, em apenas meia hora, 4 mil pessoas passam na Álvaro de Carvalho, ou seja, grande fluxo comparado ao baixíssimo número de automóveis. Foi aumentado 30% de área para pedestres e diminuiu-se 15% para automóveis”, destaca Michel Mitman. Logo outras ruas centrais devem receber mudanças, como Fernando Machado e Felipe Schmidt, e bairros, como a Lagoa da Conceição.

LADO A LADO COM AS BIKES

O objetivo do programa “Mais Pedal” é incentivar o uso da bicicleta para as atividades gerais, e não somente como lazer, através de novas ciclofaixas e ciclorotas. “Queremos criar um sistema de mobilidade ativa onde o usuário de bicicleta possa chegar onde estão os serviços, o comércio. Atualmente, as ciclovias e ciclofaixas somente circundam a região da cidade”, destaca o arquiteto e urbanista Michel Mitman.

Foto: Arquivo Imagem da Ilha



Uma das ruas mais movimentadas da cidade, Álvaro de Carvalho ganhou pintura que serve como alargamento da calçada para os milhares de pedestres que circulam diariamente pelo local

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Ex-amigos

Um passarinho veio dizer que não se deve convidar o ex-governador Raimundo Colombo e o ex-deputado estadual Gelson Merísio, candidato a governador pelo PSD nas eleições de 2018, para ficar diante da mesma bola de cristal. Verão um futuro de separação política total entre os dois.

Pizza?

Um detalhe: o deputado Marcos Vieira, que fez grande esforço para presidir a CPI da Ponte Hercílio Luz na Assembleia Legislativa, manteve uma distância abissal do requerimento para sua abertura. E, de repente, se candidatou a presidi-la? Hum....

Inacreditável

Não dá para entender como, em Balneário Camboriú, edifícios inteiros, com apartamentos no valor de milhões (alguns dos seus proprietários são famosos jogadores de futebol), ainda despejam todo seu esgoto no rio Marambaia.

Farristas

O serviço de Inteligência da Polícia Militar de SC diz que irá levantar quem são os patrocinadores, aqueles que constantemente financiam a farra do boi, muito comum nessa época do ano no litoral do Estado. Sugestão: foquem nos políticos em primeiro lugar. Começando por vereadores.

Susto

O presidente da Federação Catarinense de Municípios (Fecam) e prefeito de Tubarão, Joares Ponticelli, confessa que a disposição do Tribunal de Contas do Estado de discutir e, se possível, tomar alguma medida para o fato de mais de 100 municípios de SC não terem, hoje, condições mínimas de se sustentar, “assusta” os associados da entidade. A verdade é que o custo de sua manutenção, com estrutura dos executivos e legislativos, por exemplo, está sobrecarregando o orçamento público estadual, e é bancado, em bilhões, por todos os contribuintes catarinenses. Ponticelli incentiva o debate que pode resultar num freio à criação de novos municípios, redução de custos, melhoria de suas receitas próprias e revisão de procedimentos.

Os filhos

De origem brusquense – é filho do maestro e compositor Edino Krieger - o músico carioca Edu Krieger fez versão da popular cantiga de roda “Terezinha de Jesus” com os filhos mimados do presidente Jair Bolsonaro no papel dos três cavalheiros: “O primeiro, se enrolou/ Com o tal do motorista/ Ligações com a milícia, e tentou não deixar pista.../ O segundo se estressou/ Disse que o ministro mente.../ O terceiro se calou, é assim que o papai gosta”.

Sinal de grandeza

Não dá para desprezar o fato de o governador Carlos Moisés mandar cortar o cazequinho em todos os órgãos da administração estadual e tentar reduzir custos em tudo o que é possível, e agora ainda dizer que até os salários dos servidores da administração direta podem sofrer atrasos, enquanto não se vê nenhum sinal de grandeza, mínimo que fosse, do Tribunal de Justiça, Tribunal de Contas, Assembleia Legislativa e Ministério Público. Quem sabe se abolissem alguns privilégios, como veículos para cada um de seus deputados, desembargadores, juízes, promotores, procuradores, conselheiros, diretores e até gerentes, entre outros, com seus motoristas, locação dos mesmos, espaços ocupados nas garagens (quando não especialmente construídas para tal, sem dar nenhuma vaga para quem precisa dos serviços de tais instâncias), poderiam reduzir seus imensos custos. Quem sabe, num gesto mais nobre ainda, possam propor, a partir de suas cabeças dirigentes, a redução do seu já altíssimo duodécimo. Sim, porque apesar do conhecido festival de ganância desmesurada, tem sobrado dinheiro, implicando inclusive em devoluções para o Executivo. Medidas assim permitiram que mais recursos fiquem para aplicar em educação, saúde, habitação, saneamento, etc., tão carentes e até inimagináveis para milhares de excluídos catarinenses. Um amigo deste espaço, que conhece logística, imagina que o TJ-SC, Assembleia Legislativa, TCE-SC e MP-SC tenham uma frota próxima de 800 veículos e o dobro de motoristas, com uma despesa de dezenas de milhões por ano para atender uma elite que já ganha o suficiente para ir trabalhar com seu próprio carro ou de táxi. Enraivece ter que registrar isso e saber, por exemplo, que o hospital Beatriz Ramos, de Indaial, que atende 5 mil pessoas por mês, pode fechar porque a Justiça Federal determinou o leilão de suas instalações físicas por ter uma dívida de risíveis R\$ 1,7 milhão para a União. Enraivece também porque se sabe que por falta de dinheiro para bancar bolsas de estudo pelo Artigo 170 algumas centenas, talvez milhares de jovens de SC, só chegam à universidade em sonhos.

Foto: Reprodução



Autonomia elogiada

O deputado federal Celso Maldaner (MDB-SC) se destacou na sabatina em que Roberto Campos Neto foi aprovado, por unanimidade, para presidente do Banco Central. O próprio indicado fez menção elogiosa a Maldaner por ser relator de projeto que garante a autonomia da instituição.

Tratamento

Há muito tempo que não se via um protesto assim no Legislativo estadual: os deputados Fernando Krelling (MDB), Maurício Eskudlark (PR) e Ivan Naatz (PV) foram à tribuna reclamar, de forma contundente, do mau atendimento, em audiências dadas a eles, pelo secretário de Estado da Saúde, Helton de Souza Zeferino, que é coronel.

Nomes

A coluna leu, num release do governo estadual, o nome de uma menina vacinada contra o sarampo em Florianópolis, que o cartório que fez o registro merecia uma advertência, no mínimo: Jhennyfer. E o nome de sua mãe? Maiquele. Ambas brasileiríssimas. Sem comentários.

Tornozeleiras

O presidente do TJ-SC, desembargador Rodrigo Collaço, vai estudar uma sugestão recebida há dias: que os homens que estiverem respondendo por violência contra a mulher aguardem o julgamento com tornozeleiras eletrônicas. É o que já acontece em três Estados e no Distrito Federal.

Aparelhamento

Um a cada três funcionários públicos municipais é filiado a partidos políticos, conforme pesquisa do instituto paulista Insper. Um dos exemplos citados no estudo é a Operação Seival, em SC, envolvendo servidores apadrinhados de políticos que teriam sido favorecidos em concursos públicos, como acesso prévio aos quesitos pelos quais seriam avaliados nas provas. A proporção de funcionários ligados a partidos em algumas cidades chega a 50% do total, afirma o estudo.

O que aconteceu?

Vários deputados estaduais se perguntam, boquiabertos, depois de ouvirem o secretário da Fazenda, Paulo Eli, há duas semanas, pintando um quadro catastrófico nas finanças do Estado, o que aconteceu, principalmente com ele. O mesmo Paulo Eli esteve lá, em dezembro, anunciando várias medidas saneadoras e agora fala em calamidade financeira.

Civismo

Alguns dos leitores deste colunista são do tempo em que se reverenciava a bandeira brasileira. Ela ficava no lugar mais nobre de cada sala de aula. Chegava-se a fazer continência. Todos sabiam entoar o Hino Nacional, e orgulhar-se disso. Desgraçadamente, hoje, pedir a um estudante que o cante pode até dar um processo por “insuflação política-ideológica”, ou outra asneira do mesmo quilate.

Brasil-Itália

O deputado federal Rodrigo Coelho (PSB-SC) integra o Grupo Parlamentar Brasil-Itália, reinstalado esta semana na Câmara dos Deputados. Quer resgatar e fortalecer a cultura italiana entre os brasileiros por meio de parcerias com os “círculos italianos”.

Coragem

Fala-se em rodas, principalmente na Ilha de SC, da “coragem” do governador Carlos Moisés que até agora mandou para as calendas perto de mil cargos comissionados da administração direta que, conforme avaliação, eram totalmente dispensáveis. “Coragem” porque nenhum outro governador conseguiu. Aliás, sequer tentou. Em todos funcionou o imoral e conhecido toma-lá-dá-cá.

Quizilas

Mais de um mês depois do fato – que exigia prisão em flagrante e fim de conversa – eis que, finalmente, a 3ª Câmara Criminal do TJ-SC decretou a prisão preventiva de um homem com um fuzil AR-15 em residência, durante operação de inteligência da PM-SC no bairro Monte Verde, em Florianópolis, dia 19 de janeiro.

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



MEIO AMBIENTE

Mau exemplo

Estudo aponta que entre os 15 países que mais geram lixo plástico no Mundo, Brasil é o que menos recicla

Da redação

O Brasil produz 11.355.220 toneladas de lixo plástico por ano. Desse total, apenas 1,2% é reciclado, ou seja, 145.043 toneladas. Bem abaixo da média global de reciclagem de lixo plástico, que é de 9%. O levantamento foi realizado pelo WWF (Fundo Mundial para a Natureza) - Organização não governamental internacional que atua nas áreas da conservação, investigação e recuperação ambiental -, com números do Banco do Mundial, e analisou a relação com o plástico em mais de 200 países. O estudo apontou que o brasileiro produz, em média, aproximadamente 1 quilo de lixo plástico a cada semana. Pra se ter uma ideia, aqui em Florianópolis, nos cinco dias de festas desse Carnaval, foram recolhidos pela Comcap 52,8 toneladas de resíduos sólidos somente no centro da cidade.

Desse total, 6,3 toneladas foram de garrafas de vidro que, dispostas nos pontos de entrega voluntária (PEVs), puderam ser encaminhadas para reciclagem. Todo o restante, ou seja, quase 50 toneladas de lixo, não pode ser reciclado. De acordo com o presidente da Comcap, Márcio Alves, havia muito material plástico jogado no chão e que, por isso, teve de ser encaminhado ao aterro sanitário. Nada do que é recolhido no chão vai para a reciclagem. Não há condição de alguém separar esse material, pois já está contaminado. Só vai para a reciclagem o que o usuário separa para coleta seletiva. Por isso é tão importante a atitude do cidadão de separar os resíduos”, destaca.

De acordo com a WWF, os maiores produtores de lixo plástico no mundo são: Estados Unidos (70,7 milhões de toneladas), China (54,7 milhões de toneladas), Índia (19,3 milhões de toneladas), Brasil (11,3 milhões de toneladas) e Indonésia (9,8 milhões de toneladas). Aproximadamente 10 milhões de toneladas de plásticos chegam nos oceanos a cada ano – o que equivale a 23 mil Boeings 747 pousando nos oceanos todos os anos. Setenta e cinco por cento de todo o plástico produzido já foi descartado e, até 2030, a poluição por plásticos nos oceanos deve chegar a 300 milhões de toneladas – o que corresponde a 26 mil garrafas de 500ml de água a cada km² de oceano.

A votação de um acordo global sobre o tema acontecerá esta semana, durante a 4ª Assembleia Ambiental das Nações Unidas (UNEA-4), em Nairóbi, Quênia. “A crise mundial da poluição por plásticos só vai piorar a menos que todos os atores da cadeia de valor dos plásticos se responsabilizem pelo custo real do material para a natureza e para as pessoas”, alerta um relatório do WWF publicado na há poucos dias.

O estudo “Solucionar a Poluição Plástica – Transparência e Responsabilização” reforça a urgência de um acordo



Quase 50 toneladas de resíduos coletadas nas festas de Carnaval do Centro de Florianópolis foi parar no aterro sanitário

global para conter a poluição por plásticos, alertando que mais de 104 milhões de toneladas de plástico irão poluir nossos ecossistemas até 2030 se nenhuma mudança acontecer na nossa relação com o material. Em fevereiro, o WWF lançou uma petição para pressionar os líderes globais a defenderem esse acordo legalmente vinculativo sobre a poluição dos plásticos marinhos na UNEA-4, que até agora atraiu 200.000 assinaturas em todo o mundo. “Nosso método atual de produzir, usar e descartar o plástico está fundamentalmente falido. É um sistema sem responsabilidade, e atualmente opera de uma maneira que praticamente garante que volumes cada vez maiores de plástico vazem para a natureza”, afirma Marco Lambertini, Diretor-Geral do WWF-Internacional.

Ainda de acordo com o estudo: “O plástico não é inerentemente nocivo. É uma invenção criada pelo homem que gerou benefícios significativos para a sociedade. Infelizmente, a maneira com a qual indústrias e governos lidaram com o plástico e a maneira com a qual a sociedade o converteu em uma conveniência descartável de uso único transformou esta inovação em um desastre ambiental mundial. Aproximadamente metade de todos os produtos plásticos que poluem o mundo hoje foram criados após 2000. Este problema tem apenas algumas décadas e, ainda assim, 75% de todo o plástico já produzido já foi descartado.”

POSSÍVEIS SOLUÇÕES

A WWF aponta as possíveis soluções e caminhos capazes de estimular a criação de uma cadeia circular de valor ao plástico. Pensados para cada elo do sistema, que envolve a produção, consumo, descarte, tratamento e reúso do plástico, os cuidados necessários propostos oferecem uma orientação para os setores público e privado, indústria de reciclagem e consumidor final, de modo que todos consumam menos plástico virgem (o plástico novo) e estabeleçam uma cadeia circular completa.

IMPACTO SOCIOAMBIENTAL

Segundo dados do Banco Mundial, no Brasil mais de 2,4 milhões de toneladas de plástico são descartadas de forma irregular, sem qualquer tipo de tra-

De acordo com estudo da WWF, o plástico é uma invenção criada pelo homem que gerou benefícios significativos, mas que, infelizmente, a sociedade o converteu em um desastre ambiental mundial”



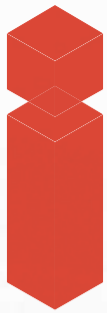
tamento, em lixões a céu aberto. Outros 7,7 milhões de toneladas são destinadas a aterros sanitários. E mais de 1 milhão de toneladas sequer são recolhidas pelos sistemas de coleta.

A poluição do plástico afeta a qualidade do ar, do solo e sistemas de fornecimento de água. Os impactos diretos estão relacionados a não regulamentação global do tratamento de resíduos de plástico, ingestão de micro e nanoplásticos (invisível aos olhos) e contaminação do solo com resíduos. A queima ou incineração do plástico pode liberar na atmosfera gases tóxicos, alógenos e dióxido de nitrogênio e dióxido de enxofre, extremamente prejudiciais à saúde humana. O descarte ao ar livre também polui aquíferos, corpos d'água e reservatórios, provocando aumento de problemas respiratórios, doenças cardíacas e danos ao sistema nervoso de pessoas expostas.

Na poluição do solo, um dos vilões é o microplástico oriundo das lavagens de roupa doméstica e o nanoplástico da indústria de cosméticos, que acabam sendo filtrados no sistema de tratamento de água das cidades e acidentalmente usados como fertilizante, em meio ao lodo de esgoto residual. Quando não são filtradas, essas partículas acabam sendo lançadas no ambiente, ampliando a contaminação. Micro e nanoplásticos vêm sendo ainda consumidos por humanos via ingestão de sal, pescados, principalmente mariscos, mexilhões e ostras. Estudos indicam que 241 em cada 259 garrafas de água também estão contaminadas com microplásticos. Apesar de alarmante, ainda são pouco conhecidos os impactos desta exposição humana, a longo prazo.

Apesar de ainda haver poucos estudos sobre o impacto da ingestão de plástico por seres humanos e outras espécies de animais, a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou, em 2018, que entender os efeitos do microplástico na água potável é um passo importante para dimensionar o impacto da poluição de plásticos em humanos.

Foto: Divulgação/WWF



**FASHION
OUTLET**
SANTA CATARINA

SÃO MAIS
DE **100 MARCAS**
CONCEITUADAS
COM **OFERTAS**
EXCLUSIVAS.

até

70%

de desconto



ANIMALE

BO.BÔ

BOBSTORE

CALVIN KLEIN

CRIS BARROS

FIEVER

KIPLING

LACOSTE

LE LIS BLANC

SHOULDER

TRACK & FIELD

ACESSO PELA BR 101, KM 165

 /ifashionoutletsc  @ifashionoutletsc

Inclusão

A Prefeitura está aumentando o número de salas multimeios para o atendimento educacional especializado para estudantes com deficiência. Em 2017, a rede municipal de ensino contava com 26 espaços. Em 2018, o número subiu para 31. Até o final do ano serão 35 espaços constituídos de mobiliários, materiais didáticos, recursos pedagógicos e de acessibilidade e equipamentos específicos.

Alianças

A serra gaúcha foi o cenário escolhido pelo personal trainer Iago Martins para pedir em noivado, de surpresa, a namorada, Ana Karolina Olimpio Marcos. Aconteceu tudo em frente à Igreja Matriz de Canela, numa cena enriquecida com as apresentações de um violinista e de uma bailarina, numa referência à noiva, que atua no mundo da dança. O noivo chegou a se ajoelhar para fazer o pedido.

Mãos à obra

Quase dois meses após virar notícia com seu look na posse, a deputada Paulinha acaba de assumir função especial na Assembleia. Ficou com a vice-presidência da comissão de Pesca e Aquicultura presidida pelo colega Felipe Estevão.

Picadeiro

O mais novo filme da Disney dirigido por Tim Burton, o live-action "Dumbo", estreia no Brasil no próximo dia 28, um dia após o Dia do Circo no país. A escolha da data foi em homenagem ao nascimento do palhaço Abelardo Silva, conhecido como Piolim, reconhecido internacionalmente, recebendo homenagens inclusive dos criadores da Semana de Arte Moderna, realizada em 1922.

Não é fraca!

Gabriela Scarambone termina no segundo semestre sua faculdade de business em Nova York - e já ganhou do pai, o empresário da construção civil, Luiz Fernando Scarambone, um apartamento na Beira-Mar para morar sozinha quando retornar. Terá, como missão número um, assumir sua participação na água mineral Santa Rita.

No bolso

A Demanda, empresa brasileira de pesquisas de mercado, acaba de divulgar os resultados de seu "Global Media". O estudo, realizado em 15 países, incluindo o Brasil, monitorou a posse, frequência e utilidade de aparelhos eletrônicos, serviços de streaming e cabo. Os resultados confirmam o smartphone no primeiro lugar, disparado, do ranking de posse e também de frequência de uso. Enquanto isso, aparelhos como Blu-Ray, CD e DVD Player tendem a tornar-se obsoletos entre os usuários.

Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br



Foto: Angelo Santos

Advogado Leonardo Fornari com a mulher, Janaína, em um rápido tour por Paris neste início de março



Robô da Ilha

O estudante do IFSC Gabriel Dias de Azevedo Studzinski e sua equipe representarão SC em uma competição de robótica na cidade de Quebec, no Canadá, em abril. A competição acontece todos os anos e reúne alunos de até 17 anos do mundo todo. A equipe de Gabriel chama-se FRC 5800 Magic Island Robotics Team (Time de Robótica da Ilha da Magia).

Reforço bom

A Junior Achievement de Santa Catarina, uma organização sem fins econômicos que completa 100 anos em junho e está presente em mais de 120 países, acaba de anunciar novos mantenedores no Estado, entre elas as Lojas Koerich. O objetivo é impactar 70 mil estudantes em 80 cidades catarinenses durante 2019.

Nova educação

O professor Leandro Piazza, da Unisul, retorna dia 25 para a Califórnia, nos EUA, para desenvolver um projeto de pesquisa de novas metodologias de ensino universitário. A sede dos estudos, que vão se estender até junho, será na universidade de Stanford, no Vale do Silício, meca da tecnologia onde Piazza já esteve por cerca de um mês em dezembro passado.

Escalação

O "4ª Fórum de Liberdade e Democracia, na ACM, vai trazer um time de palestrantes de primeira linha. Entre os nomes confirmados estão o ex-presidente do Banco Central, Gustavo Franco, a economista-chefe da XP Investimentos, Zeina Latif, e o jornalista Augusto Nunes. Em debate, o "Custo Brasil".

Noite erudita

Terá obras de Mozart, Puccini, Verdi, Dvorák, Mendelssohn, Monti e Sarasate a abertura oficial da temporada de concertos 2019 da Camerata Florianópolis, dia 15, no CIC. Com regência e arranjos orquestrais do maestro Jeferson Della Rocca, o espetáculo terá as participações especiais da soprano Masami Ganév e da violinista Iva Giracca.

Nova estação

Para quem reclama do verão e do calorão, vale lembrar: faltam poucos dias para a chegada do outono.

Retomada

Por causa das férias, em janeiro e fevereiro caiu a praticamente zero o número de autores lançando livros. Agora, a partir de março, o mercado editorial volta a aquecer. A Editora Insular, por exemplo, prepara para breve, entre outros, o lançamento do livro de contos "À Beira" escrito a quatro mãos pelo casal Jeferson Dantas e Jeana Lexau, pseudônimo de Jeana Santos.

Maria Alice Richter Petrelli e Luigi Cardoso em recente sunset em Santo Antônio de Lisboa



Foto: Acervo pessoal

COMUNIQUE-SE

Sem medo de ousar

Negócios disruptivos pedem comunicação inovadora

*Karin Verzbickas**

Há quem pense que o termo *disrupção* é coisa nova. Não é. O americano Clayton Christensen, um guru de Harvard, começou a usá-lo em 1995. E até hoje ainda estamos tentando explicar para nós mesmos como ela vem transformando a forma como nos comunicamos, vivemos e fazemos negócios. Vou mais além: a *disrupção* mudou até mesmo a forma como pensamos, mexeu na estrutura do nosso raciocínio com o mesmo furor que, por meio da tecnologia, criou novos paradigmas na forma de consumirmos serviços e nos relacionarmos.

Ser disruptivo significa romper, causar fissuras profundas, subverter, quebrar de um jeito que não cola mais. E é justamente a isso que viemos assistindo e participando ativamente nas últimas décadas com a derrocada de negócios tradicionais, de empresas consolidadas, de certezas absolutas. A *disrupção* causa um mal estar a muitos ambientes de negócios estabelecidos porque não poupa aquele que insistir em ficar no passado. Ela arrasa mercados, provoca desemprego num primeiro momento, causa mal estar geral e social, constrangimentos necessários. Porque vem para estabelecer uma nova ordem, lançando algo mais eficiente, mais barato, mais direto, mais simples de se fazer. Desde que haja tecnologia, inovação, criatividade e, claro, comunicação capaz de dar conta de difundir todo o novo conceito, de seduzir usuários, de fazer “a coisa pegar”.

Não estou exagerando. Um case clássico dos clássicos é o da Kodak, a maior companhia de fotografia do mundo, com mais de 100 mil empregados. Faliu em 2012 e ainda tenta se reinventar com quase nenhum sucesso. A tecnologia também varreu do mapa muitos outros segmentos da economia hoje ocupados pelo Uber, Netflix, Apple, Google, WhatsApp, Airbnb,

NuBank e tantas outras soluções só possíveis neste mundo multitela e hiperconectado com quase 4 bilhões de pessoas. Se hoje os taxistas convencionais perderam a majestade, se as locadoras de vídeo são coisas que já temos que explicar para os nossos filhos ou se alugamos carro, adotamos cachorro e pedimos o jantar com um toque de dedos, é porque existe uma única explicação: os processos ficaram mais simples, mais rápidos, com maior alcance, flexíveis e mais baratos. Não fosse isso, não migraríamos tão cega e massivamente para um mundo desconhecido.

Da mesma forma, investidores não apostariam em startups nem modernizariam companhias antigas. Investem porque sabem que se não fizerem existem

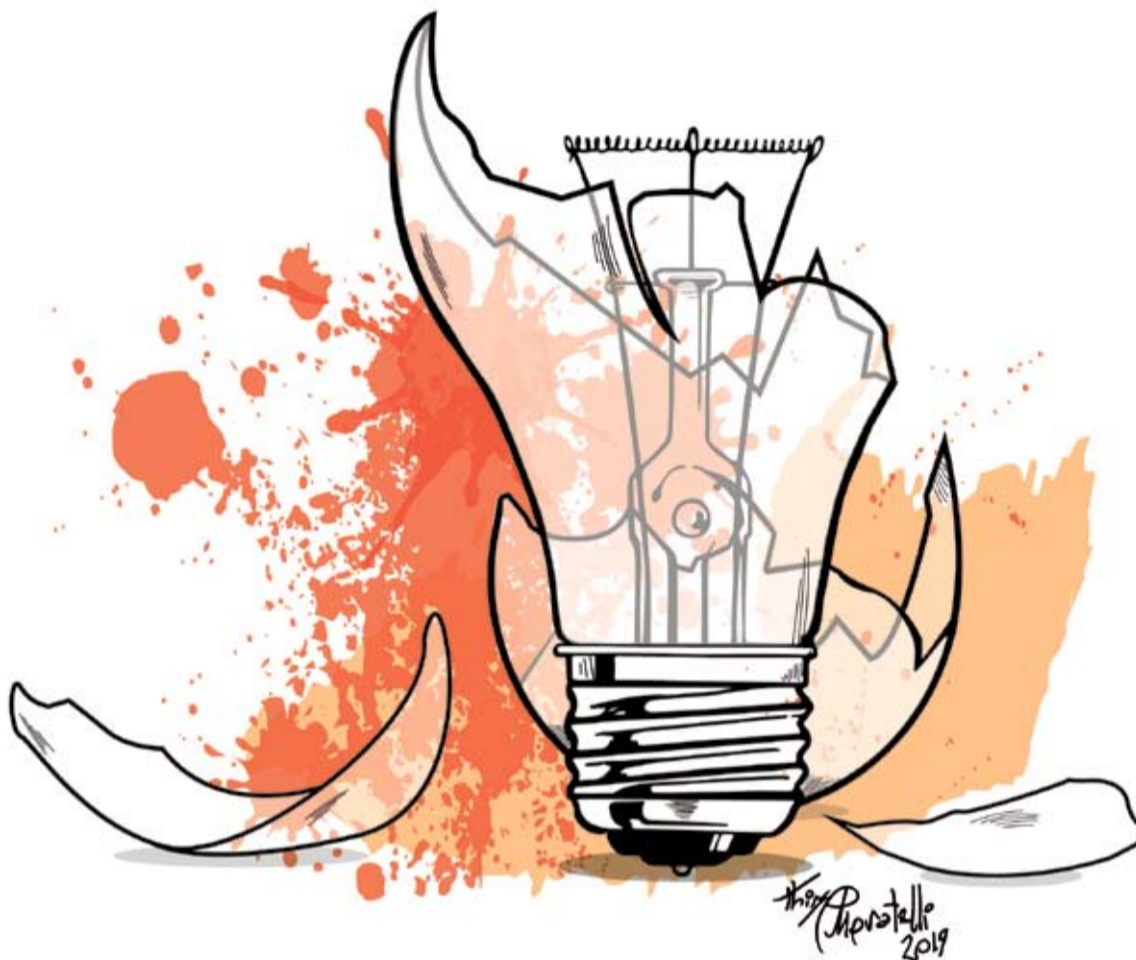
apenas dois caminhos: ou serem exterminadas ou não lucrarem mais tanto quanto antes. Segundo levantamento do MIT (Instituto de Tecnologia de Massachusetts), as empresas consideradas “Mestres em Transformação Digital” são, em média, 26% mais lucrativas. Já dados da IDC mostram que 60% dos investimentos das

organizações até 2020 serão direcionados às transformações digitais.

Mas ainda acredito que o caso mais interessante de *disrupção* é quando ocorre a *auto-disrupção*. Ou seja, quando uma empresa convencional se *auto-boicota*, ela praticamente se suicida na forma como vem historicamente fazendo seus negócios e lança um jeito novo de fazer, muitas vezes prejudicando ou acabando de vez com todo o segmento a que ela antes pertencia.

No século passado, chamávamos estes empresários de visionários, agora são disruptivos. Um exemplo de *auto-disrupção*, bem pertinho da gente aqui mesmo em Florianópolis está para acontecer no mercado imobiliário. Um empresário fundador de uma das mais antigas imobiliárias da capital catarinense, a Directa Imóveis, que por décadas liderou as vendas do mercado de luxo, agora acaba de anunciar que se associou com uma empresa de tecnologia também manezinha, a Shift

Code, para lançar um novo paradigma na comercialização de imóveis, sem corretores, sem taxas de comissão ou corretagem. Tiro no pé ou *disrupção* corajosa? A solução web atende pelo nome de *Entre.casa* e pode ter começado a revolução em mais um segmento da nossa economia. Vamos acompanhar!



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.

WI-FI PLUS COM MAIS ALCANCE É NOVIDADE, EMOÇÃO, TECNOLOGIA.

ASSINE A BANDA LÍDER COM O **WiFiPLUS** | 4004-8844 | NET.COM.BR OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO

Serviço Wi-Fi Plus disponível a partir da velocidade de 120 MBPS e com maior alcance em comparação com o Wi-Fi convencional da NET. O sinal do modem Wi-Fi está sujeito a limitações, em função de obstáculos e da distância do local de acesso à internet. Banda larga líder em ultravelocidade – fonte: Anatel em agosto/2018. Consulte condições e disponibilidade em seu endereço.

guia Gastronômico

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • 1ª QUINZENA DE MARÇO DE 2019

Foto: Divulgação

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

VINÍCOLAS EM FESTA

6ª Vindima de Altitude celebra safra de uvas viníferas na serra catarinense

Colheita deste ano é estimada em cerca de 1,1 milhão de quilos de uvas



Foto: Divulgação

ALMOÇO EXECUTIVO: Cardápio especial

• Página G3

Toda a competência italiana em Florianópolis

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



Nem tudo é o que parece

A simplicidade congelada do camarão honesto

Durante anos, muitos anos, fui assíduo de um restaurante em São Paulo, e de um só prato: o polpettone – nada que desmereça os outros, mas esse é especial! Diferente da polpetta, clássico italiano, o polpettone paulista mais parece um hambúrguer alto: a carne moída macia, perfumada com noz moscada, e recheio de queijo derretido que escorre se misturando ao molho de tomates, revelando harmonização de sabores como matizes indecifráveis da palheta de Miró. Durante anos, muitos anos, fui para minha cozinha disposto a decifrar esses matizes: usei os mais variados e nobres cortes de carne, da costela bovina ao lombo de vitelo ou rim de porco; fórmulas mirabolantes com a gordura de granito e até de

pato, buscando algo que se assemelhasse à textura daquele prato.

No recheio, testei do gruyère da mais fidedigna procedência, ao requieirão de corte de Minas, e o queijo da Serra da Estrela, de Portugal. Para o molho, tomate italiano de cultivo orgânico aromatizado ora com uma única erva, ora com a combinação de muitas delas. Para finalizar, queijo parmigiano reggiano de origem controlada. Nunca, nunca mesmo, cheguei perto do sabor do polpettone do Jardim de Napoli. Quando perguntado sobre a receita, Antônio Buonerba, o Toninho, o criador, cozinheiro e dono da casa, dizia para quem quisesse ouvir que a ‘massa’ do polpettone era feita de aparas de carne bovina, aparas das receitas mais sofisticadas do cardápio, moída e

Foto: Reprodução



temperada com sal, noz-moscada e pimenta branca.

No recheio, somente uma boa mussarela em fatias finas. O molho de tomates é uma combinação de tomates frescos e pelados industrializados conferindo equilíbrio na acidez, cor e perfume. Finalizando, tudo é salpicado por um bom parmesão sem muitas denominações. Tanta carne, quilos de tomate, muitas cunhas de queijo, tanto dinheiro gasto, tanto tempo perdido, tudo por não acreditar na verdade dita por um cozinheiro. Geralmente para nós, meros mortais, auto intitulados seres humanos

de inteligência superior, é mais fácil crer na mentira bem contada do que em uma verdade simplória.

E, passeando por cozinhas estreladas, encontrei mentiras bem contadas com verdades gastronômicas monstruosas: receitas “originais” copiadas de chefs renomados, molho de vinho do Porto confeccionado com vinho vagabundo temperado com mel, filés de robalo feitos com cortes de peixes desconhecidos maquiados com espumas e crostas “criativas”, falso-hadoques onde a defumação esconde o congrio insípido e ressecado, entre tantas outras gastro-mentiras. Talvez por isso, muitas vezes definimos um bom restaurante como “cozinha honesta”, ou até, “onde come-se um camarão honesto”.

Mas o que é uma cozinha honesta sem enganações e sem aberrações? Sei que a boa cozinha não é feita de segredos e disfarces, mas de ideias, composições harmoniosas, produtos de boa qualidade, sensibilidade, bom senso e humildade para aprender sempre. Isto sim é uma cozinha honesta! E o que dizer do “camarão honesto”? Talvez aquele que não desvie verbas.

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna Sabores da Cozinha!



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



Rótulos padronizados

Projeto da Almaviva apresentado em Florianópolis utiliza as melhores uvas e uma equipe técnica de ponta

Almaviva. Tenho certeza que esse nome é mais conhecido pelo brasileiro através do icônico vinho chileno do que pelo papel de herói de duas famosas comédias de Beaumarchais, O Barbeiro de Sevilha e As Bodas de Fígaro, mais tarde immortalizadas por Mozart e Rossini. Através dos laços entre a Baronesa de Rothschild e um descendente direto de Beaumarchais, o nome foi utilizado com a grafia original no rótulo e divide lugar com símbolos das civilizações antigas do Chile, simbolizando a união entre essas duas culturas através desse projeto entre a Baron de Philippe de Rothschild e a Con-

cha y Toro. Um projeto amparado por duas empresas como essa já nasce com peso e, desde 1996, as melhores uvas e uma equipe técnica de ponta utilizam a vitivinicultura de precisão para fazer um “Château” em Puente Alto, no Alto Maipo.

Tivemos a honra de receber em Florianópolis, pela primeira vez, o enólogo que está à frente do projeto há cerca de 15 anos. Michel Friou é um cara com voz baixa, calmo e que não te deixa sem respostas; esbanja conhecimento e simpatia. Após um pequeno tour por Floripa, onde ele apreciou as ostras da Ilha, conheceu algumas lojas de vinhos, como o The Wine Pub,



Na foto, estou com Cris Neves, Relações Públicas da Almaviva no Brasil, e o enólogo da marca, Michel Friou

gia e viticultura e a mudança do gosto das pessoas.

Para produzir um Almaviva podem ser vinificados até 150 lotes diferentes de vinhos, entre uvas, vinhedos, setores e até cubas. A tecnologia ajuda na obtenção de uvas no ponto ideal de maturação e um vinhedo é separado por parcelas e colhido pouco a pouco. Após cerca de quatro meses

da fermentação, começa a definição do lote para o vinho final, principalmente a composição das

outras variedades, como Carménère, Petit Verdot, Cabernet Franc e Merlot, que irão complementar a Cabernet Sauvignon, que é a espinha dorsal.

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



ALMOÇO EXECUTIVO

Exclusividade italiana

Cardápio especial em parceria com chef convidado é a grande novidade da Pizzeria Milano

Da redação

A partir desta semana, a Pizzeria Milano recebe uma visita muito especial. O chef italiano Luciano Bertuzzi estará no local por alguns dias para compartilhar o novo cardápio de almoço executivo da casa comandada pela chef Grace Fraschini. Neste encontro gastronômico, muitas experiências podem ser vistas e saboreadas nos pratos que mesclam ingredientes locais com a expertise da culinária italiana da dupla de chefs.

São quatro opções de pratos principais - carne, frango ou peixe, servidos com acompanhamentos -, ou pizza. Para complementar o almoço, são oferecidas uma salada, sobremesa e uma bebida, que pode ser água ou refrigerante. “Eu e Luciano quisemos trazer esta novidade aqui para a cidade, que é um estilo bem italiano de almoço, utilizando sempre ingredientes frescos e com muita qualidade”, lembra Grace Fraschini, proprietária da Milano. Ela destaca que ainda virão muitas surpresas ao longo dos dias.

CONHEÇA MAIS SOBRE O CHEF LUCIANO BERTUZZI

Luciano Bertuzzi iniciou no universo gastronômico na década de 1970, como operador de uma máquina de lavar louças em um restaurante na Itália. O despertar



O experiente chef Luciano Bertuzzi veio da Itália especialmente para dividir experiências culinárias com Grace Fraschini

para o que seria sua profissão aconteceu logo depois, quando juntou-se a dois premiados chefs especializados em cozinha italiana mediterrânea e regional. “Nesta época senti a paixão por este trabalho. Eles me ensinaram a respeitar e melhorar o sabor dos produtos de nossa terra”, conta. Uma filosofia que Luciano Bertuzzi mantém até



Cardápio tem diferentes tipos de carnes e preza por ingredientes locais e de qualidade com preços acessíveis



hoje em sua cozinha: “Priorizo produtos simples, saudáveis e bem cozidos que aumentam ao máximo o sabor das preparações”.

Desde aquela época, ele percorreu grandes restaurantes da Itália e de outros países europeus em busca de conhecimento e também para ensinar tudo o que aprendeu. Sua especialização em farinhas e deri-

vados levou-o a abrir sua própria padaria, que comanda há 16 anos, em Varese, na Itália, cidade onde reside com a esposa, Mariagrazia. Atualmente, ele continua a ensinar sobre as suas principais técnicas como professor de culinária em alguns institutos da região e realiza consultorias para estabelecimentos gastronômicos.

PRÓXIMOS DESAFIOS

Assim como Luciano Bertuzzi, Grace também é especialista em farinhas. Para esta Páscoa, ela antecipa que juntos irão preparar as colombas pascais que serão comercializadas em seu restaurante. E, de olho no Campeonato Mundial da Pizza, que acontece no dia 09 de

abril, em Parma, na Itália, e do qual foi vencedora por quatro vezes, Grace convidou Luciano para criar uma receita exclusiva de pizza para concorrer no concurso. “Queremos utilizar produtos brasileiros, pois existe uma diversidade de opções de qualidade, para pronunciar os sabores da culinária italiana”, antecipa a proprietária da Milano.

Pilates Clínico

Fisioterapeutas
especialistas em
BIOMECÂNICA

VIVA SEM DOR!

Outras modalidades:

Clássico

Grupos

Total Barre



Tel. 48 3234 9919 - www.escoladocorpo.com.br

CULINÁRIA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora Gastronômica e tem um Blog, onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber amigos.
Acesse: www.ceresazevedo.com.br



Gastronomia sustentável, um dever de todos

Mudança gradativa de hábitos alimentares contribui para a preservação de nossos recursos naturais

Quando a editora do Imagem da Ilha me passou a data para a entrega do texto desta primeira coluna do ano, eu ainda não tinha em mente sobre o que escreveria. Mas, durante o Carnaval, uma ida a um restaurante aqui em Floripa me deu asas para falar sobre um assunto que está muito presente em nossas vidas, a SUSTENTABILIDADE! Em meio a tantas questões sobre a preservação do meio ambiente, a gastronomia sustentável também aparece como uma forma de transformação.

Na minha opinião, a responsabilidade sócio-ambiental deve começar em casa. Você não precisa ser radical, basta começar mudando aos poucos e continuamente seus hábitos alimentares. Como? Consumindo mais alimentos naturais e menos processados. Prestando atenção aos rótulos, evitando aqueles com muitos aditivos químicos. Evite o desperdício de comida, comece a plantar seus temperos em casa. Desperdice menos água na hora do preparo dos alimentos e ao lavar a louça. Este já será um ótimo começo!

Os restaurantes também precisam fazer a sua parte implantando mudanças efetivas em suas práticas sustentáveis. Utilizar alimentos o mais naturais possíveis, com o mínimo de aditivos químicos, priorizar a eficiência do consumo de água e energia e reduzir os resíduos. Mas, voltando ao início, o que me chamou a atenção no tal restaurante e que

me fez refletir e falar sobre o assunto foi a quantidade de materiais e embalagens plásticas que ainda estão sendo utilizadas.

Sachês com temperos, canudos, porta talheres, tudo isto poderia ser dispensado ou substituído por outras formas muito mais sustentáveis. Fiquei imaginando sobre o consumo diário destas embalagens, somente naquele restaurante, já é um absurdo! Agora vamos multiplicar isso pelos tantos outros que ainda não mudaram de atitude em relação aos hábitos sustentáveis para a preservação do nosso planeta. Uma loucura!

A quantidade de plástico ainda utilizada nos restaurantes é enorme. Já está na hora de seus proprietários trabalharem com mais consciência a gastronomia sustentável, até porque, são influenciadores e propagadores de hábitos e tendências junto a seus funcionários e clientes. Só que não adianta nós ficarmos falando e não fazer a nossa parte. Então eu escre-



Você pode começar priorizando os alimentos naturais e buscando menos pelos processados

RECEITA SUSTENTÁVEL

Molho Pesto

(com o manjeriço cultivado por você, que tal?)



Ingredientes: 1 maço de manjeriço fresco colhido na sua horta, 1 dente de alho, 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado, 1 colher (sobremesa) de pinoli, 1 pitada de sal marinho, azeite de oliva extravirgem (quantidade suficiente para dar cremosidade ao molho).

Modo de fazer: No pilão: macere as folhas de manjeriço e depois coloque os outros ingredientes. Continue maceando até ficar cremoso. No liquidificador: coloque os ingredientes com uma pedrinha de gelo e vá incorporando o azeite aos poucos até que o molho fique na textura desejada.

tável, este será o começo de uma rede de influência positiva para a transformação de um mundo menos poluído, com mais verde, rios e mares limpos, e animais e seres humanos mais saudáveis.

FICA A DICA!

Lembrando que você pode me seguir no blog www.ceresazevedo.com.br ou no Instagram [@blogceresazevedo](https://www.instagram.com/blogceresazevedo), me enviando comentários ou sugestões.

Um ótimo mês a todos e a gente se encontra aqui em abril.

vi e enviei um comentário sobre o local, deixando minha impressão sobre essa falta de comprometimento com a sustentabilidade. Afinal, fazer gastronomia sustentável não diz respeito somente aos alimentos, mas sobre tudo que acompanha o processo alimentar.

Para encerrar a coluna, a mensagem que gostaria de deixar é que se cada um de nós fizer um pouquinho a cada dia, consumindo alimentos de forma susten-

JORNAL
image3
DA ILHA

Em todas as
PLATAFORMAS



CADASTRE-SE

www.imagemdailha.com.br





Durante o evento, as vinícolas participantes estão abertas para visitas, degustações, passeios, piqueniques, almoços e jantares harmonizados, além de apresentações musicais

VINDIMA

Otimismo nas vinícolas

Festa que comemora a safra de uvas viníferas de Altitude segue até o final do mês na serra catarinense

Da redação

Com a expectativa de alcançar a marca de 1 milhão de garrafas em 2019, e diante da possibilidade de aumentar em mais de 10% a produção anual nas próximas safras com o amadurecimento de novos vinhedos, a 6ª Vindima de Altitude começou no dia 1º de março, em clima de otimismo para o setor. Este ano, a festa marca o início da ótima colheita da uva e a produção de vinhos e vai durar cinco finais de semana (até 31 de março) em São Joaquim e nos demais municípios com a participação das 14 vinícolas na região de Altitude.

O presidente da associação Vinhos de Altitude e Produtores Associados, José Eduardo Bassetti, diz que a safra deste ano, com a colheita estimada de cerca de 1,1 milhão de quilos de uvas viníferas, “é excelente”. O clima foi perfeito, especialmente na fase final de maturação da fruta, o que anima ainda mais os produtores. “Podemos ter uma safra cheia, como aconteceu em 2017”, afirma o produtor, que é proprietário da vinícola Villaggio Bassetti. A produção da nova safra deve chegar a 1 milhão de garrafas.



Até o final do mês, cada uma das vinícolas participantes estará aberta para visitas, degustações, passeios, piqueniques, almoços e jantares harmonizados, além de apresentações musicais. Em São Joaquim, haverá opção de o visitante



Durante o evento, as vinícolas participantes estão abertas para visitas, degustações, passeios, piqueniques, almoços e jantares harmonizados, além de apresentações musicais

CLIMA E SOLO PERFEITOS

A Vindima 2019 reúne as vinícolas Abreu Garcia, D'Altore, Hiragami, Suzin, Quinta da Neve, Leone di Venezia, Serra do Sol, Thera, Vivalti, Villa Francioni, Villaggio Bassetti, Villaggio Conti, Vinhedos do Monte Agudo e Pericó, localizadas nos municípios de São Joaquim, Campo Belo do Sul, Urubici e Bom Retiro. Além das vinícolas, a região conta com pousadas para todos os gostos e bolsos, restaurantes, cafés e hotéis. Os vinhos de Altitude levam esse nome por serem produzidos no topo de uma cadeia de montanhas, terreno propício ao cultivo graças às características do clima e solo.

A 6ª Vindima é organizada pela Associação Vinhos de Altitude Produtores e Associados, realizada via Lei de Incentivo à Cultura, com patrocínio da Zabot, Engie, Lamar Super Center e Oxford, apoio da Prefeitura Municipal de São Joaquim, BRDE, SESC, Santur, Boccatti, Aproserra, IFSC, Governo de Santa Catarina, Sebrae, Terroir Villaggio e Souza Cruz, e viabilizado pelo Ministério da Cidadania do Governo Federal.

participar de cursos, workshops e oficinas sobre a variedade de uvas cultivadas pelos produtores de vinhos de Altitude, análise sensorial de produtos e características olfativas, visuais e gustativas de vinhos tintos, brancos e rosés.

Para saber mais e conhecer a programação, acesse o QR Code.



GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Malbec World Date

O cônsul Gustavo Coppa, do Consulado da Argentina de Florianópolis, se une ao resto do mundo para celebrar aqui na cidade o Malbec World Day Florianópolis 2019. O evento que será realizado dia 8 de abril, celebrará o sucesso desta casta argentina com a degustação de vinhos especiais.

Vinhos eslovenos

Na terça-feira anterior ao Carnaval, o chef Eudes Rampinelli do Jay Bistrô, em Jurerê Internacional, e Moacir Martins Junior, (foto) da vinícola eslovena Puklavec, foram os anfitriões da noite que encantou os amantes da gastronomia que lotaram a casa. Os vinhos da região da Eslovênia e Macedônia, brancos na sua maioria, surpreenderam tanto na harmonização, quanto pelo paladar. O Puklavec Estete Selection Sauvignon Blanc foi o espumante de entrada que agradou a todos pelo seu frescor e leve acidez. Já o ceviche harmonizou com o agradável Puklavec & Friends Sauvignon Blanc – Furmint. Para o primeiro prato, uma deliciosa paella de frutos do mar, uma novidade: o Puklavec Pinot Grigio – Laranja, levemente oxidado na cor e no sabor. E, pra finalizar a noite de prazeres enogastronômicos, o arroz caldoso de Ossobuco fez uma perfeita combinação com o único tinto da noite, o Puklavec Estete Selection Cabernet Sauvignon. E l'ast, but not least, uma sobremesa inusitada: pudim de leite com flor de sal defumado. Salve Chef Eudes! Salve Puklavec! Longa vida a ambos!



Almaviva em Floripa

O lançamento do vinho Almaviva - safra 2016, que aconteceu no final de fevereiro, em Florianópolis, com exclusividade para a imprensa, foi de tirar o fôlego. Em primeiro lugar porque a degustação foi realizada pelo enólogo responsável pela marca, o francês Michel Friou. Especialistas na área, como o sommelier e colunista do Imagem da Ilha, Eduardo Machado Araújo, e o jornalista sommelier João Lombardo, entre outros, foram brindados com informações privilegiadas sobre o terroir do vinhedo, a forma de colheita, a irrigação das plantas e o clima único das propriedades. Como parte do lançamento nacional da safra 2016, os presentes ainda foram agraciados com a degustação da safra 2003 e uma garrafa Magnum safra 2012, da marca. Ufa!



A assessora de imprensa (SP) Cristina Neves, eu, o enólogo Michel Friou e o chef Allyson Müller

Estrela

Jaime Barcelos está com alto astral. O lançamento de seu novo restaurante na Via Gastronômica de Coqueiros superou todas as expectativas. Até mesmo no dia de sua inauguração em um calor abrasador de janeiro que teve de tudo. Desde ostras fabulosas, moquecas e paellas surpreendentes até queda de luz. Mas o manezinho do Ribeirão se manteve impecável e recebeu aplausos da imprensa e convidados pela apresentação e sabor dos pratos.

Barricas I

O enólogo Adolfo Nunes Corrêa já pode ser considerado um enólogo, uma vez que no final de janeiro, juntamente com a esposa Nelsiria, realizou sua 5ª colheita. Agora de uvas Cabernet Sauvignon, Syrah e Sauvignon Blanc, que ele mesmo vinifica em sua propriedade no bairro do João Paulo, aqui na Capital.

Barricas II

A Vinícola Leone di Venezia, de São Joaquim (SC), em seus cinco hectares de vinhedo, realiza sua vindima este mês, com destaques para as castas italianas tintas Sangiovese, Montepulciano, Refosco Dal Peduncolo Rosso, Aglianico, Nero D'avola e Primitivo, e as brancas Gewurstraminer, Garganega, Grechetto, Vermentino e Verdello. Três uvas tintas são cultivadas com paixão. A Rondinela, a Corvina e a Molinara, para a produção de um vinho especial, com uvas apassitadas, no estilo Amarone della Valpolicella.

Confira: www.leonedivenezia.com.br

Up grade

O Pão Italiano da Rua Frei Caneca inovou no layout da sua varanda e já está fazendo sucesso entre os habitués do local. A nova área é coberta, conta com sofás booth e maior número de mesas. Para o proprietário João Lombardo, a mudança vem de encontro à evolução do mercado e para melhor atender ao cliente do cafezinho.



Grace entrega o prêmio ao vencedor da noite, Fábio Luiz da Cunha

Bela Itália

Apesar de ter acontecido em meados de janeiro deste ano, estamos noticiando somente agora, após dois meses, por ser esta a primeira edição do ano do nosso Guia Gastronômico. Com a área vicinal da Avenida Beira-Mar Norte lotada, a Pizzeria Milano realizou seu grande sorteio anual, que tem como prêmio maior uma viagem à bela Itália. Depois de várias tentativas de sortear o ganhador, já que o sorteado precisava estar presente no local, o sorteado da noite foi Fábio Luiz da Cunha. O segundo lugar ficou com Frank Pizzeria, que ganhou um fim de semana no 5 estrelas Spa do Vinho, em Bento Gonçalves; e em terceiro lugar, Angela Moses levou um jantar para duas pessoas na Milano, que não deixa de ser um jantar com sabor da Italia!

Novos espaços

Para moradores de áreas no entorno da SC-401, como João Paulo, Saco Grande, Cacupé e Santo Antônio, o que antes era apenas passagem se tornou uma grande via gastronômica. Além de três importantes padarias: Café François, Padeiro de Sevilha e Pão Italiano; teve a chegada da Mercadoteca, no Primavera; e de várias opções gastronômicas no Square SC (ex-CFL). E a região conta ainda com os cinemas Paradigma Cine Arte e Cinemark do Floripa Shopping. Todo o conjunto já criou um espaço diferenciado de bairro.

Anuncie na próxima edição do caderno

Arquitetura & decoração

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

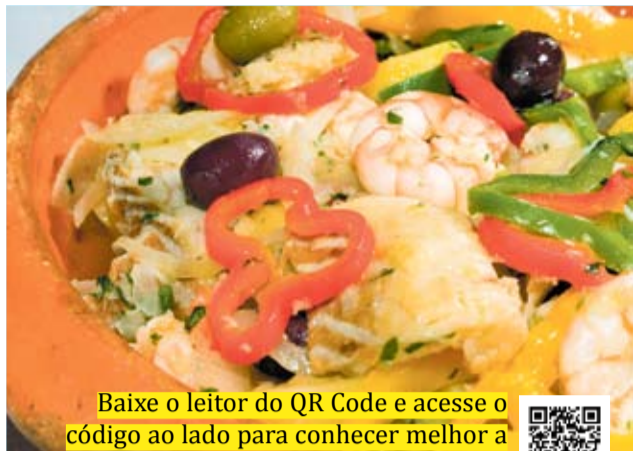
* 2 leitores por exemplar

Ligue: 3024-2747

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



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



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

NOVIDADES NO ALMOÇO MILANO



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



A grande novidade da **Pizzeria Milano** é o almoço executivo com cardápio comandado pelo recém-chegado chef italiano Luciano Bertuzzi juntamente com Grace Frascini, proprietária da casa. A dupla reúne sua vasta experiência gastronômica para criar receitas exclusivas com um toque pra lá de especial! São quatro opções de pratos principais - carne, frango, peixe ou pizza - mais salada de entrada, sobremesa e uma bebida (água ou refrigerante), por R\$ 45,90. Experimente a verdadeira cozinha italiana em Florianópolis!

Pizzeria Milano

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

DIRETO DA FONTE



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



O novo restaurante **Ostradamus** na rota gastronômica de Coqueiros apresenta conforto e modernidade e oferece toda a qualidade em seus produtos, uma tradição que vem da matriz inaugurada em 1997, no Ribeirão da Ilha. O cardápio variado à base de frutos do mar tem como destaque a ostra, que é a grande especialidade da casa, mas apresenta outros pratos que são lembrados pelo sabor e pela apresentação, como o **Polvo da Andreia (foto)**. Uma das exclusividades do local é a peixaria, onde o cliente é convidado a apreciar peixes frescos, ostras vivas no depurador e aprender técnicas de como abrir as ostras com profissionais qualificados.

Ostradamus Coqueiros

Rua: Des. Pedro Silva, 2314, Coqueiros
Fone: 3771-5377 - www.ostradamus.com.br

A UPA CONTINENTE está de portas abertas para atender você.

Conforme determina a Lei Municipal nº 10.199, de 27 de março de 2017, a Prefeitura Municipal de Florianópolis informa que este anúncio não teve custo de produção e sua veiculação custou R\$ 5.718,60.



A nova unidade conta com:

Estrutura para 5.600 atendimentos/mês

Centro de Atendimento Psicossocial (CAPS)

UPA CONTINENTE: Rua Gualberto Senna, 275 - Jardim Atlântico
www.pmf.sc.gov.br



SEUS DIREITOS

Obras e reformas em condomínios

Conheça o guia prático dos direitos e deveres

Weider Lacerda - advogado
OAB-SC 37.266

Quando chega o início do ano, muitos condomínios realizam suas assembleias para análise das contas, dos orçamentos, das obras e reformas. É, para alguns, um momento desagradável, porém, extremamente necessário. Condomínios bonitos, conservados e organizados têm origem em uma cultura participativa de seus moradores, especialmente nas desprezadas assembleias de condôminos – proprietários ou locatários de apartamentos, garagens e salas comerciais. O primeiro passo para evitar discussões e ter um condomínio agradável é entender um pouco o que são obras necessárias, úteis e voluptuárias, bem como a votação mínima em assembleia para aprová-las.

OBRAS NECESSÁRIAS: são aquelas que conservam o bem ou impedem sua deterioração.

Exemplos: pintura de fachada sem trocar a cor; impermeabilização de laje por causa de infiltração; reparos elétricos e hidráulicos; troca de para-raios, interfone, CFTV; obras de acessibilidade.



Foto: Reprodução

O primeiro passo para evitar discussões e ter um condomínio agradável é entender um pouco sobre cada tipo de obra e como ela precisa ser aprovada em assembleia

Votação mínima: se urgentes e as despesas não forem grandes, não precisam de aprovação; se urgentes e de gastos excessivos, a obra pode ser providenciada sem aprovação, mas deve-se imediatamente convocar assembleia para dar ciência e esclarecimentos aos condôminos; se não urgentes: maioria dos presentes na assembleia (50% + 1).

OBRAS ÚTEIS: são aquelas que aumentam ou facilitam o uso do bem.

Exemplos: instalação de cobertura no estacionamento; implantação e medição de água individual; instalação de sistema de segurança; instalação de grupo gerador; instalação de painéis fotovoltaicos.

Votação mínima: maioria da totalidade dos condôminos (50% + 1).

OBRAS VOLUPTUÁRIAS: são aquelas que não aumentam o uso habitual do bem, constituindo simples deleite ou recreio.

Exemplos: restauração ou pintura da

fachada com troca de cor; embelezamento da cabina do elevador; reforma do salão de festa ou academia para deixar o espaço mais bonito; fechamento de varandas com projeto específico; decoração de áreas comuns.

Votação mínima: 2/3 da totalidade dos condôminos.

O número de votos para a aprovação de obras, reformas e aquisições vai depender da sua utilidade e está previsto no Código Civil, entre os artigos 1.341 e 1.343.

A Lei trata apenas do número de votos para aprovação, sendo que os exemplos acima são frutos da prática e da interpretação dada pelos juristas e síndicos profissionais. Se o seu condomínio for realizar uma obra e os moradores e síndico estão em dúvida de como classificar a obra ou a aquisição que desejam fazer, o mais indicado é consultar um advogado. Vários prédios em Santa Catarina precisaram, por determinação judicial, desfazer obras que já estavam totalmente concluídas em virtude da assembleia não ter respeitado o número de votos de aprovação dessas obras.

AUTOMÓVEIS

Parceria estratégica

Daimler AG e BMW Group unem forças para desenvolver tecnologias de condução autônoma

Da redação

A Daimler AG e o BMW Group estão unindo forças para o desenvolvimento de novas tecnologias de condução autônoma e sistemas de assistência ao motorista. As duas empresas assinaram um Memorando de Entendimento para formalizar a parceria, que é fundamental para a mobilidade do futuro e representa uma cooperação estratégica de longo prazo. O objetivo é disponibilizar no mercado essas tecnologias até meados dos anos 2020.

Por meio do acordo, as empresas poderão compartilhar as suas expertises e experiências de modo a acelerar o desenvolvimento das futuras tecnologias, com ciclos de inovação mais curtos. Além da sinergia e pioneirismo, para ambas as empresas a segurança dos ocupantes e dos pedestres é um tema fundamental para a confiabilidade destes novos sistemas.

O trabalho conjunto seguirá diversas etapas de automação, como os níveis 3 e 4 (rodovias) ou até mesmo em áreas urbanas. O desenvolvimento das atuais tec-

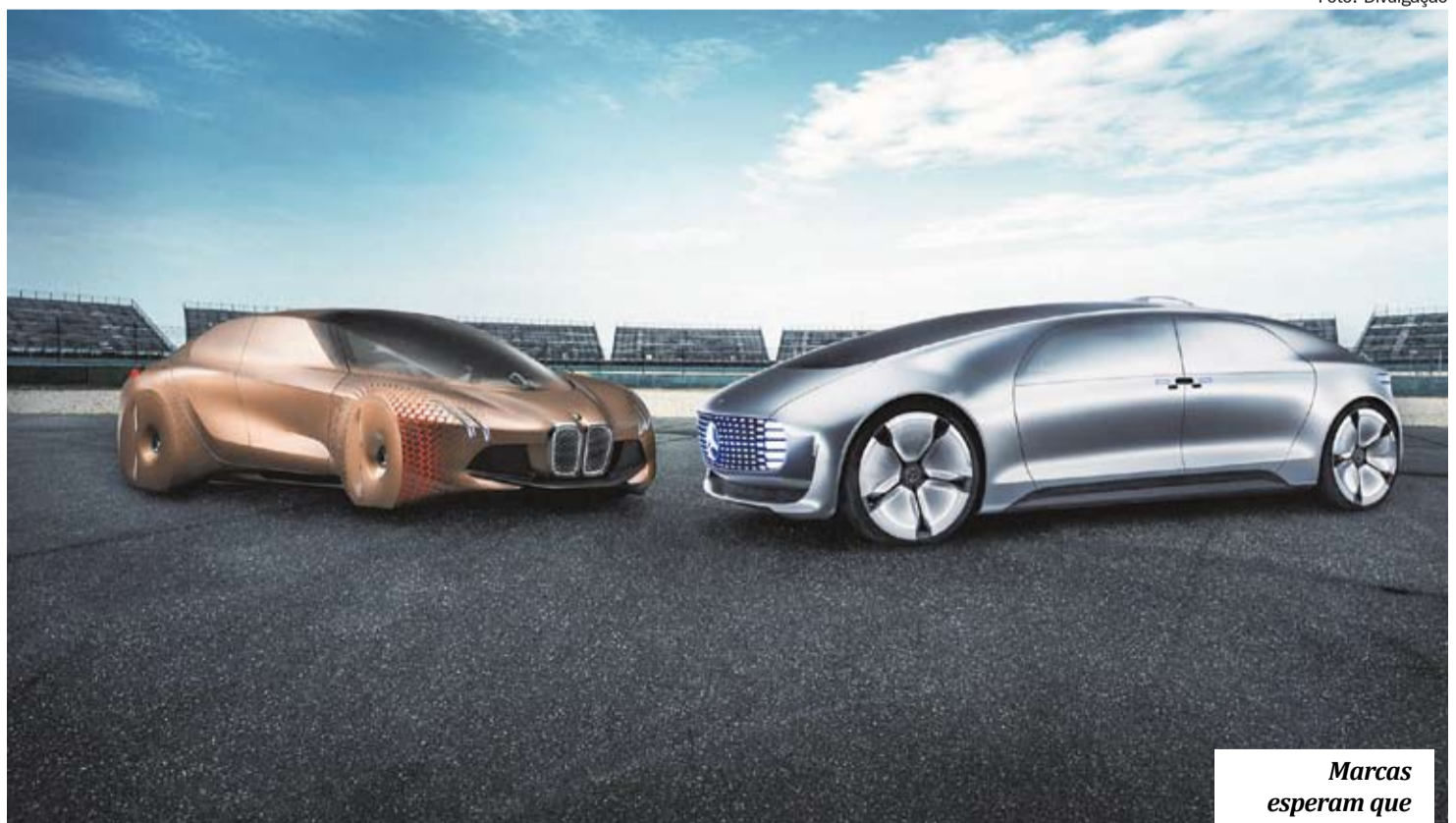


Foto: Divulgação

nologias de automação não será afetado pela parceria. Além disso, a Daimler AG e o BMW Group seguirão realizando parce-

rias com outras empresas de tecnologias e fabricantes de automóveis que podem contribuir para o sucesso da plataforma.

Marcas esperam que as novidades estejam disponíveis em meados de 2020