

JORNAL

images

DA ILHA

Acesse o QR Code e navegue pelo universo do Imagem da Ilha!



guia Gastronômico

VINHOS:
Sommelier do Ano

• Página G5

Foto: Divulgação/Prazeres da Mesa



Eduardo M. Araújo é o grande destaque de premiação nacional

EDUCANDO PARA GANHAR

Crianças e adolescentes aprendem que poupar e investir bem o dinheiro são um grande negócio

Foto: Reprodução



Educação financeira em casa e na escola

Foto: Divulgação



OBRAS: Novos capítulos

• Página 3

Trecho Sul, revitalização da SC-401 e mais

AGENDA CULTURAL

CARTA AO LEITOR

Meu Deus que frio! Não tem como não começar o editorial falando do frio. E quem sofreu com ele nesse fim de semana foi o banqueiro e ex-candidato à presidência da república João Amoêdo, que em uma manhã gelada de sábado abriu apresentação para 4 mil empreendedores que lotaram o evento Empreende Brazil no CentroSul, em Florianópolis.

O Amoêdo, como empreendedor, nos trouxe importantes lições para o dia a dia. Ele falou sobre a importância de termos foco, criar uma estratégia de negócio, saber definir as prioridades e valorizar as lideranças. Falou também de como, a partir de um problema, podemos visualizar uma oportunidade. E mais, a importância de avaliarmos nossos erros e também cuidar da vaidade quando temos sucesso em alguma empreendimento.

E ainda deu dica para quem trabalha como funcionário: "pense e trabalhe como se fosse o dono, assim você poderá trabalhar mais satisfeito, terá mais sucesso e também terá um reconhecimento mais rápido. Mas tenha também uma visão de longo prazo, aí a determinação e a obstinação são essenciais". Amoêdo ainda comentou que Florianópolis está classificada em 2º lugar como a melhor cidade para empreender.

Ao Imagem da Ilha, ele destacou que, na política, assim como nos negócios, temos que valorizar o protagonismo de cada cidadão, que cada um de nós deve assumir a sua responsabilidade, e que não há um "salvador da pátria", nós precisamos nos envolver para ajudar o País.

Quanto ao apoio ou não do Novo ao atual governo, João Amoêdo deixou claro que o foco são as pautas econômicas. "Não adianta falar em pontuação na carteira ou porte de arma quando se tem 13 milhões de desempregados. É importante que se tenha segurança jurídica, mais abertura econômica, e equilíbrio nas contas públicas. Quanto às próximas eleições, para 2020 o Novo busca trazer mais pessoas para a política e, em 2022, quer fazer uma bancada maior para as mudanças que o Brasil precisa, como a tributária, a trabalhista, mais tecnologia e mais eficiência na gestão".

Uma boa leitura!

Hermann Byron

PISTA DE PATINAÇÃO

Fotos: Divulgação



Happy on ice

Crianças a partir de dois anos e adultos podem se divertir na tradicional Pista de Patinação no Gelo - Happy on Ice. Até 17/08; de segunda a sábado, das 10h às 22h; domingos e feriados, das 12h às 21h; na Praça de Eventos do Floripa Shopping. Mais infos: www.floripashopping.com.br.

Jornada Financeira

A palestra Economizar, Poupar e Investir integra a Jornada Financeira é voltada para empresas e pessoas físicas que buscam informação e orientação sobre finanças, querem um maior equilíbrio financeiro e conquistar prosperidade econômica. Dia 16/07, a partir das 18h30, no auditório da Fecomércio/SC. O ingresso é social: um quilo de alimento não-perecível ou um agasalho em bom estado. Mais infos: www.fecomercio-sc.com.br.

PALESTRA

AUTOCONHECIMENTO

Ritos Despertar

O evento Ritos Despertar reúne palestrantes de renome com o objetivo de ajudar as pessoas a refletirem e se reconectarem com a própria essência. O bate-papo e a palestra com Leandro Karnal e Monja Coen sobre o tema "O Inferno Somos Nós: Do Ódio à Cultura de Paz" promete ser um dos pontos altos do evento. Dia 03, a partir das 14h, no Centrosul. Mais infos: site Blueticket.



Performance no Vídeo

A jornalista, atriz e apresentadora Andréa Buzato compartilha seus conhecimentos e experiência na atuação em frente às câmeras no Workshop de Performance no Vídeo. Com seu método, a jornalista comprova que falar bem no vídeo não é um dom natural e, sim, um conjunto de habilidades desenvolvidas através de consciência corporal, técnicas específicas e treino. Dia 15/07, das 19h30 às 23h30, na Trindade. Mais infos pelo WhatsApp (48) 99805-8884.

WORKSHOP



SHOW



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



Auditado quinzenalmente pelo

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

ONDE ENCONTRAR:

O Imagem da Ilha oferece 500 exemplares a mais nos seguintes locais com reposição semanal:

Beiramar Shopping: Café Delícia - L1 Café Fanny (L2) SC 401: Café Cultura (Passeio Primavera) e ACATE; O Padeiro de Sevilla (Shopping Casa & Design) e Café Francois (Corporate Park)

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

Itacorubi: Mercado São Jorge

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.

NORTE DA ILHA

Novidades na SC-401

Rodovia ganhará revitalização e Batalhão da Polícia Militar

Foto: James Tavares/ Secom

Da redação

A rodovia José Carlos Daux (SC-401), que dá acesso ao Norte da Ilha, passará por uma revitalização. O governador Carlos Moisés assinou digitalmente, no dia 10 de junho, na sede da Associação Empresarial de Florianópolis (ACIF), um documento que autoriza o início das obras. O investimento previsto é de R\$ 32,3 milhões. As melhorias fazem parte do plano “Novos Rumos - Santa Catarina em Movimento”, um conjunto de ações estratégicas para melhorar a infraestrutura catarinense e destravar o desenvolvimento de Santa Catarina.

“É uma obra que vai melhorar o trânsito e aumentar a segurança para quem transita”, afirmou o governador. No total, de acordo com Moisés, o programa deve resultar em investimentos de até R\$ 200 milhões, com seis obras em cinco regiões catarinenses. “Esses recursos não são de financiamentos, mas de recursos próprios, resultado das economias que estamos fazendo em todas as secretarias, com compras feitas de forma mais racional, digitalização dos processos e redução de diversas despesas”, explicou.

A revitalização ocorrerá em um trecho de 12 quilômetros da SC-401, entre os entroncamentos com a SC-404, no Itacorubi, e a SC-402, no Ratoles. Estão previstos serviços de pavimentação, terraplanagem, drenagem, sinalização, troca de guardrails metálicos por muretas de concreto e a implantação de uma

terceira pista na subida do João Paulo, até o cemitério Jardim da Paz. Segundo o secretário de Estado da Infraestrutura, Carlos Hassler, as obras serão realizadas à noite e durante a madrugada, para minimizar os transtornos. “A obra levará de um ano e meio a dois anos, dependendo das condições do tempo e do andamento dos trabalhos”, afirmou.

A revitalização ocorrerá em um trecho de 12 quilômetros, entre os entroncamentos com a SC-404, no Itacorubi, e a SC-402, no Ratoles



Novo Batalhão da PM

A Polícia Militar de Santa Catarina (PMSC) e a Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (ACIF), firmaram uma parceria no dia 18 de junho para a construção do novo 21º Batalhão de Polícia Militar, localizado no norte da Ilha, em Florianópolis. A unidade está funcionando provisoriamente no Corporate Park, na SC-401.

Durante o encontro, o comandante-

geral da PMSC, coronel Carlos Alberto de Araújo Gomes, destacou que a obra “será um ícone na cidade”, concluindo seu discurso reforçando a importância da parceria entre a “sociedade e poder público para a conquista de grandes resultados”.

O presidente da ACIF, Rodrigo Estrázulas Rossoni, enfatizou a importância da cooperação entre o poder público

e privado, citando que a união gera “diversos impactos positivos para os cidadãos”. O custo para a construção da nova sede do 21º BPM está orçado em R\$ 5,4 milhões. Os recursos serão disponibilizados através de doações por parte dos empresários e gerenciados pela Acif. O batalhão será construído às margens da rodovia SC-401, em frente ao Floripa Shopping, no Bairro Saco Grande.

CIDADE

A todo vapor

Obras do trecho Sul devem ser finalizadas antes do prazo de dois anos, garante secretário de infraestrutura da Capital

Da redação

Há quase quatro meses de seu início, as obras do trecho Sul do corredor exclusivo do “Rapidão”, sistema de ônibus BRT, estão acontecendo de acordo com o cronograma e, ainda neste mês, deve entrar em funcionamento a pista exclusiva para ônibus na Beira-Mar Sul. É o que afirma a Prefeitura da Capital.

As obras compreendem os seguintes trechos: de 1,3 km que vai dos 300 metros que antecedem o trevo da Dona Benta, na Avenida Professor Henrique da Silva Fontes, na Trindade; à rótula da Eletrosul, entre a Rua Deputado Antônio Edu Vieira e a Avenida César Seara, no Pantanal; e outro segmento de 1,9 km, do Armazém Vieira, entre a Rua Deputado Edu Vieira e a Avenida Prefeito Waldemar Vieira, no Saco dos Limões; e o emboque (saída) Sul do Túnel Antonieta de Barros, totalizando 3,2 km.



Foto: Reprodução/PMF

ANTES DO PRAZO

Segundo Gallina, o prazo para finalização das obras é de 24 meses, no entanto, a ideia é terminar antes disso. “Queremos finalizá-la em, no máximo, 18 meses. Em meados do próximo ano nós veremos a rodovia concluída e melhorando significativamente a mobilidade da região e a qualidade de vida dos usuários”, afirma.

Projeto final de 3,2 km contempla trechos da Trindade, Pantanal e Saco dos Limões até o Túnel Antonieta de Barros

O impasse com algumas desapropriações na Avenida Waldemar Vieira, que fica no bairro Saco dos Limões, não estão prejudicando o andamento das obras, de acordo com o secretário municipal de Infraestrutura,

Valter José Gallina. “Solucionadas três desapropriações finais, queremos iniciar ainda este mês a pista exclusiva para ônibus neste trecho da Beira-Mar Sul”, afirma o secretário.

As obras têm um valor total de R\$ 29.115.991,96 e estão sendo executadas pela MJRE Construtora Ltda. Os recursos a serem investidos são provenientes da CAIXA, através do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), com contrapartida da Prefeitura.



COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Reprodução



Nestor e Cristina Lodetti escolhem os sábados para bater ponto no Floripa Bar, na esquina da rua Demétrio Ribeiro com Bocaiuva, por diversas razões. Entre elas reunir os amigos em um ótimo ambiente e em torno de uma das mais saborosas feijoadas da cidade

Transparência

Nada contra o pleito de 20 entidades empresariais do Estado que em forte lobby na Assembleia Legislativa querem a manutenção dos incentivos fiscais de ICMS, que implicam na renúncia de R\$ 6 bilhões por ano. Mas que tal tornar público que empresas e que produtos têm o benefício? Ademais, é por demais manjada a conversa de que se os incentivos não forem mantidos, muitas empresas vão sair do Estado.

Voluntariado

Autor de um requerimento para realização de seminário voltado às temáticas ligadas ao chamado Terceiro Setor, dia 7 de agosto, o deputado estadual Dr. Vicente Caropreso (PSDB), justifica com exemplos, o que a população precisa saber. Um deles é o Hospital São José, de Jaraguá do Sul, que é mantido por 300 voluntários. O mesmo acontece com outros 70% dos hospitais catarinenses.

Trânsito mortal

Em sete Estados, dentre eles SC, o trânsito matou mais, em números absolutos, que os homicídios entre 1998 e 2017, conforme dados do Observatório Nacional de Segurança Viária. No Estado, as mortes relacionadas ao trânsito chegam a representar o triplo dos assassinatos. Foram 38,7 mil contra 14,3 mil homicídios em 20 anos.

Empreender?

Toda essa novela em torno do autoriza-não-autoriza a instalação de uma roda gigante em Balneário Camboriú mostra claramente um fato lamentável: a terrível dificuldade que se tem de empreender qualquer coisa em SC. Só falta agora vir um desses ecologistas de bar e passeata dizer que ela se interpõe no caminho de aves migratórias ou de mosquitos.

Rodovia LHS

O trecho da rodovia BR-280 localizado entre São Francisco do Sul e Porto União passa a se chamar Senador Luiz Henrique da Silveira. É o que determina a Lei 13.849, publicada no Diário Oficial da União. A lei é oriunda de projeto de lei do Senado, de autoria do senador Dário Berger (MDB-SC).

Novela

A irracional novela da encampação da Eletrosul (uma montanha) pela Companhia de Geração Térmica de Energia Elétrica - Eletrobras (CGTEE) - um rato -, segue. A Comissão de Infraestrutura do Senado aprovou o requerimento do senador Dário Berger (MDB-SC) para se discutir a reestruturação societária entre as duas subsidiárias. A ideia é que sejam feitas as exposições da fundamentação técnica, jurídica, econômica, trabalhista e tributária que motivam a decisão da Eletrobrás.

TCU multa

O Tribunal de Contas da União multou entre módicos R\$ 10 mil e R\$ 17 mil, gestores da Agência Nacional de Transportes Terrestres (ANTT), por falhas na regulação de contrato de concessão para exploração de rodovias federais no trecho entre Florianópolis e Curitiba, relativo às BR-101/SC e BR-116/376/PR. O ministro-relator Marcos Bemquerer anotou que "o Contorno Rodoviário de Florianópolis é uma obra de grande importância, mas que apesar dos acidentes e sérios problemas de tráfego, não há sequer previsão de data para conclusão desse empreendimento, situação essa que caracteriza grave deficiência na atuação da ANTT". A multa é insignificante demais diante de tanta omissão e indiferença de tais gestores, indicados politicamente, lógico. Só pode dar nisso.

Conquista

Já estão abertas as inscrições para o concurso da Polícia Militar visando o preenchimento de mil vagas e já cumprindo recente lei estadual que aumenta as vagas destinadas às mulheres. Elas têm direito a 20% do total. Até recentemente o índice era de humilhantes 4%.

Duplo crime

Um passarinho que está enfronhado nessas coisas, mas que também não conseguiu um furo na caixa preta, veio dizer que entre as empresas beneficiárias de incentivos fiscais (renúncia de ICMS) em SC - R\$ 6 bilhões por ano que deixaram de entrar no caixa do Estado - há vários e notórios sonegadores do próprio tributo. Mais um soco no estômago do contribuinte catarinense.

Ecumenismo

Pouco depois de o Senado aprovar medidas para punir o abuso de autoridade de juízes e procuradores, o ministro Sérgio Moro foi a um jantar na residência oficial do senador Marcos do Val (Cidadania-ES), que reuniu os que foram pró e contra o projeto. Ao lado do ministro sentou o senador Esperidião Amin (PP-SC), um dos que votou contra.

"Stalker"

Um taxista de Florianópolis terá que pagar R\$ 6 mil de indenização a uma mulher por fazer "stalking": perturbava a vítima com aparições repentinas em seu local de trabalho e residência e ficava à espreita nas proximidades da casa de familiares, além de tentar entregar presentes e enviar sucessivos e-mails de caráter sexual e ofensivo. Chama-se "stalking" o ato de repetir, persistir e surpreender de forma imprevisível e capaz de comprometer não só a saúde física da vítima, como a mental, o estilo de vida e seu patrimônio.

Assédio coletivo

Se essa moda pega... Servidores do Ibama que atuam em seis Estados - entre eles SC - e no Distrito Federal, enviaram representação ao Ministério Público Federal em que pedem que o órgão apure a conduta do ministro do Meio Ambiente, Ricardo Salles, por "assédio moral coletivo". Se enquadraria nisso a adoção de políticas de "retrocesso ambiental" e por criar "entraves ao bom funcionamento dos órgãos". Não é segredo para qualquer rã que tais órgãos estão, há muito tempo, aparelhados. Ali não há andorinhas e pombos e, sim, cascavéis, das mais peçonhentas.

Duodécimo

O governador Carlos Moisés não se conforma com o não do Legislativo a seu projeto de redução do duodécimo aos poderes. Respeita a autonomia da Assembleia Legislativa, mas se mantém firme no propósito de rever o repasse garantido constitucionalmente, mas não de forma pétrea. Uma equipe de assessores está ocupada em buscar outras formas de fazer com que tais recursos retornem aos cofres públicos para investimentos. Como se sabe, Legislativo, Judiciário, Tribunal de Contas e Ministério Público querem que o banquete não tenha fim.

Empresas noteiras

Um release da Secretaria Estadual da Fazenda revela a este espaço algo que ignorava existir: "empresas noteiras". São assim chamadas as companhias fraudulentamente constituídas e registradas, mas que de fato não exercem suas atividades. Entre os diversos crimes cometidos nesta modalidade, e que serão alvo de uma ação nos próximos dias, até com prisões, destaca-se a retirada de recursos (dezenas de milhões) do Estado com geração de créditos inexistentes.

Justiça fiscal

Itajaí ainda está em silêncio - talvez porque é difícil discordar - diante de um decreto estadual que mudou a distribuição de ICMS das exportações do Estado. Determina que 90% dos tributos retornem para os municípios sede das empresas que vendem para o exterior e 10% para as cidades onde estão instalados os portos, como Itajaí. Justo.

Sem recesso

Está convenientemente dormitando na Comissão de Constituição e Justiça da Assembleia Legislativa projeto de lei do deputado Jessé Lopes (PSL) propondo o fim do recesso parlamentar no mês de julho. Ao contrário do que já acontece com várias câmaras de vereadores, o Legislativo estadual hesita em mostrar para o povo que pode (ou poderia) ser diferente, e melhorar sua desgastada imagem pública.

Nome técnico

O governo Bolsonaro tenta cumprir a promessa de indicar nomes técnicos para cargos federais nos Estados. É o que acaba de fazer com a Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em SC. O nomeado é Túlio Tavares Santos, médico-veterinário.

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna do Raul Sartori.



COMPORTAMENTO

Aprendendo a ganhar

Educação financeira é tema essencial para crianças e adolescentes dentro de casa e na escola

Gabriela Morateli

Aprender a lidar com as finanças já não é uma atividade destinada apenas aos adultos. Crianças e adolescentes estão aprendendo como administrar o dinheiro que ainda não começaram a ganhar através de seu trabalho, mas, quando essa hora chegar, estarão aptos a administrá-lo melhor.

“Há quem pense que as crianças não têm discernimento para lidar com finanças”, relata o presidente da Associação Brasileira de Educadores Financeiros - Abefin, Reinaldo Domingos: “porém, notamos que com 4, 5 ou 6 anos elas já reconhecem o dinheiro como um meio para realizar sonhos. Isso nos faz acreditar em uma nova geração de pessoas independentes financeiramente, mais realizadas e felizes”, diz.

Reinaldo é mentor de um programa de educação financeira nas escolas. De acordo com ele, existe a conscientização de que o ambiente escolar é o mais propício para o ensino dessa disciplina e que, além dos alunos, suas famílias também são beneficiadas. “Todas as crianças e jovens que recebem educação financeira na escola participam das discussões relacionadas às finanças da família em casa”, ressalta Domingos.

Na casa da Juliana Santana e Henrique Schiefler, o controle financeiro conta com a participação dos filhos Tiago, 8 anos, e Rafael, 7 anos. Ela conta que eles não recebem mesada, mas muitas vezes ganham dinheiro dos avós e outros parentes e, quando querem ‘levantar capital’ para novos projetos, normalmente a compra de brinquedos, costumam escrever livros para vender (produção e impressão próprias) ou fazer um bazar com os brinquedos antigos.

Juliana explica que o orçamento da família é dividido em custos da casa e investimentos em educação e lazer. Quando precisam avaliar alguma decisão de compra, por exemplo, ela e o marido reúnem-se com os meninos para conversar: “optamos por viajar nos aniversários, por exemplo, em vez de fazer festas. Caso o destino desejado não seja possível naquele momento, abrimos uma discussão para saber se devemos esperar até termos o suficiente ou escolhemos outro local. Esse é um dos exemplos de como lidar com o financeiro”.

FINANÇAS NO CURRÍCULO

A partir de dezembro, todas as escolas brasileiras devem estar adaptadas às diretrizes da Base Nacional Comum Curricular (BNCC). Uma delas diz respeito à resolução de problemas dentro do contexto da Educação Financeira. Segundo a BNCC, no ensino “podem ser discutidos assuntos como taxas de juros, inflação, aplicações financeiras (rentabilidade e liquidez de um investimento) e impos-



Fotos: Arquivo pessoal

Estímulo desde cedo: Juliana e Henrique reúnem-se com os filhos Tiago e Rafael para avaliar as decisões de compras da família

tos”. Além disso, a Base também diz que essa abordagem “favorece um estudo interdisciplinar envolvendo as dimensões culturais, sociais, políticas e psicológicas, além da econômica, sobre as questões do consumo, trabalho e dinheiro”.

A professora de matemática Francine Ruas de Souza e a de português, Gisele Bastos, desenvolveram com os estudantes do 6º e 7º ano do ensino fundamental da Escola Municipal Henrique Veras, na Lagoa da Conceição, em Florianópolis, atividades relacionadas à educação financeira. As turmas visitaram dois supermercados do bairro a fim de pesquisar preços dos materiais utilizados para a confecção de um bolo. Procuraram pelo menor preço, discutiram sobre as notas fiscais e o troco, prepararam a receita e redigiram o seu preparo. “O intuito foi desenvolver o pensamento sobre educação financeira, reforçar as operações matemáticas e o estudo de medidas, e exercitar a pesquisa e escrita”, explica Francine.

Nas escolas da rede estadual, uma parceria entre o Governo do Estado de Santa Catarina e a Associação de Educação Financeira – AEF Brasil resultou em um projeto para a capacitação de professores de unidades escolares. Porém, de acordo com a Secretaria de Estado da Educação, as atividades tiveram que ser suspensas temporariamente para se

adaptar ao Decreto Federal 9.759/2019, que “extingue e estabelece diretrizes, regras e limitações para colegiados da administração pública federal”. Segundo a gestora pública Fabíolla Carpes Krämer, o objetivo é que as atividades sejam retomadas o mais breve possível, mas ainda não há uma data definida.

Em entrevista no site do Ministério da Educação (MEC), a presidente do grupo de apoio pedagógico do Comitê Nacional de Educação Financeira (Conef) e assessora técnica da Secretaria de Educação Básica do MEC, Sandra Tiné, chama a atenção para a falta de conhecimento sobre o que é ser financeiramente educado, como gerir finanças, planejamentos e projetar sonhos. “Isso são coisas que devem ser trabalhadas com as crianças

desde o início da escolarização. Se olharmos as últimas pesquisas, vemos que ainda somos um país de pessoas super endividadas e isso compromete o desenvolvimento do país. Queremos e precisamos ser um país de poupadores”, ressalta.

ANTECIPANDO O APRENDIZADO

Enquanto as escolas se adaptam às diretrizes da Base Nacional Comum Curricular (BNCC), existem meios para que a educação financeira seja levada às escolas de Florianópolis e região. O Ministério da Educação distribui, gratuitamente, por meio do site www.vidaedinheiro.gov.br, informações que as escolas podem utilizar, com material para download e distribuição de livros impressos tanto do ensino médio quanto do ensino fundamental.

Através de palestras gratuitas em escolas e instituições da Grande Florianópolis, uma cooperativa financeira da região desenvolve o Projeto Somar, com o objetivo de proporcionar educação financeira para crianças alfabetizadas, jovens e professores. Dentre os tópicos abordados estão a relação com o dinheiro, o equilíbrio entre necessidade e vontade e o orçamento familiar. A palestrante e assessora de Negócios da cooperativa, Rosálie Isabel Sant’ana, conta que “muitos jovens orientados pelo projeto estão entrando no mercado de trabalho e assumindo seus próprios rendimentos, e que as noções estão sendo fundamentais para promover sua educação e cidadania financeira”. **Os locais interessados devem se inscrever no site www.projeto-somar.org.br.**

Escolas e instituições da Grande Florianópolis recebem palestras que esclarecem dúvidas de crianças, jovens e professores sobre a relação com o dinheiro



Aproveite as férias escolares para conversar com as crianças sobre educação financeira. Acesse o QR Code e veja como começar!



COMUNIDADE

A união faz a força

Moradores da Rua Esteves Júnior se unem para criar uma associação de moradores e comerciantes da região

Bruna Stroisch

Criar vínculos, fortalecer os laços e exercer a cidadania são alguns dos objetivos de um grupo de moradores da tradicional rua Esteves Júnior, no Centro de Florianópolis, que se uniu em prol da comunidade. O surgimento do grupo, que recebeu o nome de Amigos da Praça Esteves Júnior, em referência à praça homônima, teve o pontapé inicial ainda em 2018. Após uma pausa, Hermes Neves e Sirth Antônio de Souza decidiram unir forças novamente e continuar o projeto de criação de uma associação dos moradores e comerciantes que engloba a partir da avenida Rio Branco à rua Esteves Júnior, rua Dr. Armínio Tavares e o entorno da Praça Esteves Júnior.

PRIMEIROS PASSOS

Inicialmente, foi feito convite para os síndicos dos condomínios e demais interessados e, em seguida, realizou-se a primeira reunião, onde foi criado um grupo em um aplicativo de mensagem para facilitar a comunicação entre os membros. O Amigos da Praça Esteves Júnior foca, principalmente,

na socialização dos moradores e no senso de comunidade, como uma espécie de “pequena cidade do interior”.

A ideia é deixar para trás o individualismo, as reivindicações isoladas, promover o encontro e o vínculo de amizade e a cumplicidade entre as pessoas. Como resultado dessa união, a expectativa é que haja melhorias na localidade, como a tão esperada revitalização da Praça Esteves Júnior, que terá papel fundamental como ponto de encontro e palco para as atividades do grupo.

Para Hermes Neves, morador da rua Esteves Júnior há 17 anos, o grupo foi criado no local e momento certo. “Nós moramos em um dos melhores lugares da cidade. É bom que façamos isso agora, porque pode ser que daqui a uns anos a população cresça ainda mais e seja mais difícil”.

“GRANDE FAMÍLIA”

O grupo, que está em fase de consolidação, visa estimular as pessoas a saírem de suas casas e a se envolverem efetivamente na comunidade, discutindo pautas como segurança, lazer, mobilidade, infraestrutura e eventos. “Queremos transformar em uma grande família”, diz a integrante Caren Bue-



A expectativa é que haja melhorias na localidade, como a tão esperada revitalização da Praça Esteves Júnior

no, moradora da região há quatro anos.

De acordo com Hermes Neves, o grupo está sendo bem recebido pelos moradores e, hoje, reúne 50 pessoas. No entanto, a adesão é feita com cautela para que o grupo possa se firmar de maneira organizada e para que consiga atingir os objetivos, como a migração do ambiente virtual para as reuniões sociais – o encontro. “Queremos romper esse hábito de acomodação. A ideia é trazer as pessoas para fora do ambiente virtual e envolvê-las com a comunidade”.

Dilva Lino, moradora da rua Esteves Júnior há 27 anos, relata que os moradores simpatizaram com o movimento. “Já me perguntaram ‘se vocês fizerem um evento, eu posso colaborar?’. As pessoas estão abertas e disponíveis”, afirma. Para Sirth Antônio de Souza, cada membro atua como

um “tijolo” em uma obra, e quanto mais as pessoas participarem ativamente das ações do grupo, mais significativas serão as mudanças para cada uma delas.

AGENDA

No dia 17 de julho, o grupo se prepara para o segundo encontro que será realizado no salão de festas de um edifício da rua Esteves Júnior, onde haverá a socialização dos integrantes e o compartilhamento de ideias. Já no mês de setembro, o plano é fazer um encontro na rua, com barraquinhas de comida, exposições, música e outras atrações.

SEJA QUAL FOR A SUA BANDEIRA, ELA É A MESMA DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DE SANTA CATARINA.

Se um assunto é importante pra você, é importante pra ALESC também. Pois é aqui que são criadas, discutidas e aprovadas leis que podem mudar a sua vida. Por isso, participe mais, fiscalize mais, dê a sua opinião. Nós queremos ouvir você. Acesse as nossas redes sociais, diga qual é a sua causa e ajude a fazer a diferença. Afinal, a nossa bandeira é a sua. E a de todos os catarinenses.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SANTA CATARINA

TRABALHO PARA OS JOVENS
MENOS IMPOSTOS
VIOLENCIA CONTRA A MULHER
MENOS IMPOSTOS
DIRETOS PARA OS IDOSOS
MÁS IMPOSTOS

Instagram, Facebook, YouTube, Twitter icons.

Vai ficar assim

O prefeito Gean Loureiro bateu o martelo. A duplicação da Antônio Edu Vieira, que está a pleno vapor, irá até a rotatória da Eletrosul. A partir deste ponto, o trânsito na Carvoeira e Pantanal será no sistema binário, de mão única. A duplicação total da rua fica adiada por tempo indeterminado por causa do alto custo das desapropriações que seriam necessárias.

Feitos à mão

Valorizando o talento local, o governador Carlos Moisés escolheu a Carlos Pinto Alfaiataria, de Florianópolis, para passar a vesti-lo com ternos sob medida. Sua preferência é por cinza e azul marinho, com tecidos leves em fibra natural. Um visual contemporâneo, como define o alfaiate Eduardo Pinto da Luz, um dos filhos do fundador, Carlos Pinto da Luz.

Casas em risco

Novo capítulo na novela da reintegração de posse de casas construídas há mais de duas décadas à beira-mar próximas à BR-101, no balneário São Miguel, na Grande Florianópolis. A Justiça Federal deu três sentenças favoráveis à concessionária Auto-pista Litoral Sul, que quer a demolição dos imóveis - sem direito à indenização - sob a justificativa de que eles estão em faixa de domínio e área não edificante. Amanda de Araújo Elias, advogada de moradores atingidos, já prepara recursos no TRF da 4ª Região e está pedindo providências da Prefeitura de Biguaçu. Ela observa que os proprietários (parte deles, pescadores tradicionais) pagam impostos ao município e as casas têm água e luz regularmente.

Mercado de luxo

A Louis Vuitton manteve a primeira posição no ranking das BrandZ Top 10 Marcas de Luxo Mais Valiosas pelo 14º ano consecutivo, crescendo 15% em valor de marca para US\$ 47,2 bilhões no ano passado. As marcas francesas dominam o ranking, com seis aparecendo no top 10. LV, Chanel (nº 2, US\$ 37 bilhões) e Hermès (nº 3, US\$ 31 bilhões) compõem o Top 3 no ranking de luxo global e também são as três marcas mais valiosas da França.

Vice na Ilha

Está confirmada a presença do vice-presidente Hamilton Mourão em Florianópolis na manhã do próximo dia 19. Virá para um evento na Fiesc a convite da Acaert, presidida pelo empresário Marcello Petrelli.

Para todos

Um detalhe curioso chama a atenção no material de divulgação da peça Vento Forte para Água e Sabão, em cartaz no final de julho no TAC. O texto informa que o espetáculo é indicado para "crianças de 0 a 100 anos".

Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br



Foto: Angelo Santos



Luiza Greuel, Rô Campos, Martorano, Antony Bascherott, Camila Guollo, Tatiana Greuel e Diva Botelho no aniversário de Fernanda Hermann, na Casa Rosa

Família talentosa

Depois da estreia em Florianópolis, o diretor Marco Audino e a mulher, a produtora Micheli Benassi, planejam pegar a estrada nos próximos meses com a comédia inédita A Patroa e a Empregada. No total, são sete em cena, todos formados na escola de atores fundada por Marco. Um deles, Davi Audino, é o filho mais novo do diretor (o outro filho, Lucca Diniz, também é ator, com carreira nacional). Além de atuar no espetáculo, é um dos autores do texto.

Agenda europeia

A médica ginecologista catarinense Luisa Guedes mal acabou de retornar de um curso exclusivo em Milão com o italiano que desenvolveu o primeiro laser vaginal mundial e já está novamente na Europa. Ela foi a Portugal ministrar uma aula e agora está na Escócia, onde participa do Congresso Mundial de Tecnologia da Ginecologia Regenerativa. A catarinense foi pioneira no estado na aplicação do laser na área ginecológica.

Saudades do maestro

Com status de convidada especial, Rute Gebler foi a Brusque unir-se a outros três cantores líricos - Maria Helena Moritz, Ricardo Moritz e Schafer Júnior - para uma apresentação dentro da programação da semana de homenagens ao maestro e compositor brusquense Aldo Krieger, nascido em 5 de julho de 1903. O concerto foi no Instituto Aldo Krieger, comandado por Carmelo Krieger, filho do maestro.

Sem parar

O promotor Ezequiel Maia não perdeu tempo. Já durante a realização do "Bailinho do Ezequiel" do último dia 5, ele abriu reservas para a próxima edição do evento, dia 9 de agosto, no late Clube Veleiros da Ilha.

Dose dupla

Aline Pires, Julia Prado e Natália Prates acabam de confirmar participação na CASACOR 2019, a partir de 15 de setembro, no Cidade Milano. O trio assinará dois ambientes: hamburgueria e home office.

Amigos valem ouro

Autêntico manezinho da Ilha, Hélio Ricardo Lange, o "Parusinho", lança mais um livro no próximo dia 15, dessa vez uma "homenagem", como ele define, a 67 personalidades da cidade, todas amigas do autor. Entre os homenageados estão Jorge Mussi, Salomão Ribas Júnior, Moacir Pereira e Rodrigo de Haro.

Baquetas unidas

A 7ª edição do projeto "Orquestra de Baterias de Florianópolis", dia 18 de agosto, será em novo endereço. O evento, com participação prevista de mais de 700 músicos, está trocando o Largo da Catedral pela Passarela Nego Quirido. Duas canções de bandas catarinenses foram eleitas através da votação pública para integrar o repertório do espetáculo: "Highway" (Nordic Souls) e "Leal" (Stella Folks).



Marcelo Vieira, da Unike Group, patrocinadora do Empreende Brazil, com a mulher, Jô

COMUNIQUE-SE

Quem aí quer um mundo melhor?

A Agenda 2030 nos dá a oportunidade de ser a primeira geração a erradicar a pobreza extrema no mundo e a reverter os efeitos devastadores da mudança do clima. O Brasil se comprometeu com essa causa, mas pessoas, governos e empresas ainda precisam avançar muito na prática dos 17 objetivos do desenvolvimento sustentável

Karin Verzbickas

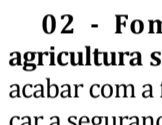
Florianópolis sediou recentemente o evento Fórum ODS Brasil, reunindo empresas e pessoas do nosso país comprometidas em colocar o mundo numa trajetória mais sustentável e com menos pobreza. Os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, que gera a sigla ODS tão falada e propagada por aí, são ainda desconhecidas do grande público. E este é um grande desafio para comunicadores, jornalistas e influenciadores que têm o poder de mobilizar um número cada vez maior de pessoas em torno dos compromissos assumidos pelos países que fazem parte das Nações Unidas. A Agenda 2030 é um plano de ação assinado por líderes mundiais que estiveram reunidos na sede da ONU em 2015 e que se comprometeram a trabalhar para erradicação da pobreza, para a proteção do planeta e para garantir que as pessoas alcancem a paz e a prosperidade.

Mas o caminho é árduo e exige, mais do que conhecimento e compromisso, ações efetivas. A Agenda 2030 e os ODS afirmam que para pôr o mundo em um caminho sustentável é urgentemente necessário tomar medidas ousadas e transformadoras. Os ODS constituem uma ambiciosa lista de tarefas para todas as pessoas, em todas as partes, a serem cumpridas até 2030. Se cumprirmos suas metas, seremos a primeira geração a erradicar a pobreza extrema e iremos poupar as gerações futuras dos piores efeitos adversos da mudança do clima.

O Brasil participou das negociações e acordou em 17 objetivos e 169 metas envolvendo temáticas diversificadas, como erradicação da pobreza, segurança alimentar e agricultura, saúde, educação, igualdade de gênero, redução das desigualdades, energia, água e saneamento, padrões sustentáveis de produção e de consumo, mudança do clima, cidades sustentáveis, proteção e uso sustentável dos oceanos e dos ecossistemas terrestres, crescimento econômico inclusivo, infraestrutura e industrialização, governança, e meios de implementação. A Plataforma Agenda 2030 é um convite a empresas e pessoas para embarcar nessa jornada coletiva. Vamos entender melhor cada um dos objetivos?



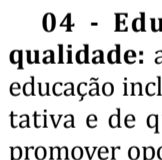
01 - Erradicação da pobreza: acabar com a pobreza em todas as suas formas, em todos os lugares.



02 - Fome zero e agricultura sustentável: acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e a melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.



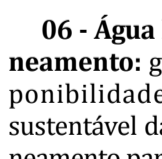
03 - Saúde e bem-estar: assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades.



04 - Educação de qualidade: assegurar a educação inclusiva, equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos.



05 - Igualdade de gênero: alcançar a igualdade de gênero e empoderar todas as mulheres e meninas.



06 - Água limpa e saneamento: garantir disponibilidade e manejo sustentável da água e saneamento para todos.

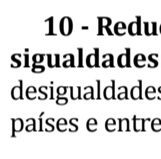


07 - Energia limpa e acessível: garantir acesso à energia barata, confiável, sustentável e renovável para todos.

08 - Trabalho decente e crescimento econômico: promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todos.



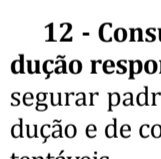
09 - Inovação infraestrutura: construir infraestrutura resiliente, promover a industrialização inclusiva e sustentável e fomentar a inovação.



10 - Redução das desigualdades: reduzir as desigualdades dentro dos países e entre eles.



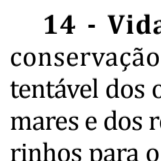
11 - Cidades e comunidades sustentáveis: tornar as cidades e os assentamentos humanos inclusivos, seguros, resilientes e sustentáveis.



12 - Consumo e produção responsáveis: assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis.



13 - Ação contra a mudança global do clima: tomar medidas urgentes para combater a mudança climática e seus impactos.



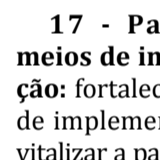
14 - Vida na água: conservação e uso sustentável dos oceanos, dos mares e dos recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável.



15 - Vida terrestre: proteger, recuperar e promover o uso sustentável dos ecossistemas terrestres, gerir as florestas de forma sustentável, combater a desertificação, deter e reverter a degradação da Terra e deter a perda da biodiversidade.



16 - Paz, justiça e instituições eficazes: promover sociedades pacíficas e inclusivas para o desenvolvimento sustentável, proporcionar o acesso à justiça para todos e construir instituições eficazes, responsáveis e inclusivas em todos os níveis.



17 - Parcerias e meios de implementação: fortalecer os meios de implementação e revitalizar a parceria global para o desenvolvimento sustentável.

Em Santa Catarina o Movimento ODS é um dos mais organizados e estruturados do País. Com mais de 300 signatários – pessoas físicas e jurídicas – ele conta com dezenas de voluntários e 7 Comitês estruturados em 35 cidades. Vale conhecer as melhores práticas que vêm sendo adotadas e tentar replicá-las no seu dia a dia ou na empresa em que você trabalha. Afinal, “um mais um é sempre mais que dois”.

Você e sua empresa podem ser signatários do movimento em Santa Catarina. Faça sua adesão em: <https://sc.movimentoods.org.br> ou entre em contato diretamente no telefone (48) 3222-5127.

Quer saber mais?

Acesse o QR Code e confira o guia completo com perguntas e respostas, além de caminhos para adotar os ODS.



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.

guia Gastronômico

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

A MAGIA DAS PIMENTAS

Benefícios além do sabor

• Página G3

*Conheça
as mais
utilizadas
pelos
brasileiros*

PREMIAÇÃO
O ouro é nosso

• Página G5



Eduardo M. Araújo é eleito o Sommelier do Ano

Foto: Divulgação/Przeres da Mesa

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

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.comSite: www.bistromuitoalemdojardim.com

Foto: Lucia Wirth



A geleia: sua história e suas estórias

Utilizada com maestria como sobremesa, doce faz parte do Grande Dicionário da Culinária

Geleias e marmeladas são preparadas com sucos de frutas maduras, cozinhados com açúcar até uma consistência adequada. São refrescantes e possuem vantagens que fazem algumas recomendáveis tanto aos doentes quanto às pessoas válidas. Grande recurso na convalescença dos doentes, figuram muito convenientemente em todas as sobremesas." Definição lógica, perfeita e doce como geleia datada do fim do século XIX, retirada "ipsis literis" do Grande Dicionário de Culinária, uma fonte de conhecimento.

Porém, o curioso deste dicionário não é o seu conteúdo ou a receita de geleia. Interessante mesmo é a história de como che-

gou a ser publicado e o porquê do autor de aventuras de capa e espada escolher este tema. Talvez o francês Alexandre Dumas o tenha escolhido por julgar que a cozinha sempre seria um assunto de altas rodas, o mundo em que vivia. Mas, modestamente, declarou que o escreveu com o intuito de assegurar sua glória póstuma ao lado de duas outras obras indiscutivelmente eternas: Os Três Mosqueteiros e O Conde de Monte Cristo.

Nesse último, Dumas descreve, para mim, a melhor cena de fuga criada na história da literatura, quando o jovem Dantès, encarcerado por quatorze anos, injustamente, na ilha-prisão Le Château d'If, é jo-



Foto: Reprodução

até a obra completa. Neste período, passeou com seu iate (grande galã esse Dumas!), vivendo de 'bicos' não muito éticos, como tráfico de armas, para garantir a empreitada dos Mil Camisas Vermelhas na libertação do Reino de Nápoles e da Sicília. O comprador e comandante desse feito: o nosso Garibaldi, outro grande aventureiro. Os dois se tornaram tão

íntimos, que quase todas as peripécias de Garibaldi foram acompanhadas por Dumas em relatos vibrantes que alimentaram os jornais de Paris e outros por toda a Europa, 'bico' que alimentava também seu bolso e garantia sua boa vida.

Até filmar esses fatos o escritor filmou... filme no século XIX! Dumas, um bon vivant que apreciava muito a gastronomia, não fez de seu Dicionário o sucesso das suas outras duas obras primas, mas nos deixou um legado que serve de referência e fonte

Essa extravagância quase o levou à falência e, desta falência, surgiu a ideia de redigir a obra sobre culinária, não um simples manual como vários da época, mas um Grande Dicionário com todas informações então dispon

Então se passaram desde a decisão

Então se passaram desde a decisão

Então se passaram desde a decisão

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna!



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

ASSINE A BANDA LÍDER COM O WIFIPUS | 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.

MUNDO DOS VINHOS

Por **Eduardo Machado Araujo**

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



Feira de vinhos "naturais"

Evento reúne rótulos orgânicos, biodinâmicos, de práticas sustentáveis e com pouca intervenção humana

Mais é mais. Mais um ano pude visitar a maior feira de vinhos "naturais" do Brasil, a Naturebas, em São Paulo (SP), que aconteceu no final de junho. Coloquei naturais entre aspas, pois não existe uma regulamentação para o termo e já escrevi aqui um pouco sobre o tema. A feira é voltada para vinhos orgânicos, biodinâmicos, de práticas sustentáveis e até mesmo àquelas com a mínima intervenção humana. O evento, organizado pela Lis Cereja, da Enoteca Saint VinSaint, tomou proporções que pouca gente iria imaginar: começou com

100 visitantes e 20 expositores em 2013. Na edição deste ano foram cerca de 2 mil visitantes e mais de 100 expositores em dois dias de evento.

Feiras são momentos muito legais onde podemos encontrar os produtores e profissionais do ramo, conhecer novos vinhos, ouvir histórias e trocar muitas ideias, e não é diferente na Naturebas. Diversas importadoras focadas nesses nicho e produtores brasileiros e de diversos outros países estiveram por lá matando a nossa sede. Um grande ponto positivo foi a organização, que evitou filas e atropelos apesar do nú-

Foto: Arquivo pessoal



foi muito comum provar diversos vinhos com defeitos que não tinham relação nenhuma com terroir, entre eles um bem controverso, que é a acidez volátil que atinge níveis elevados sem o devido cuidado.

Vinhos mais limpos, sem deixarem de ser "naturebas", preocupação com uvas ancestrais e típicas e a multiplicação dos consumi-

meros de presentes, e da lista de produtos apresentados, que não ficou somente com os vinhos, trouxe uma gama de comidas e outras bebidas, como gin, pães, cafés e embutidos com a mesma proposta.

Visitando uma feira dessas e observando o mercado, posso afirmar que a busca pelos vinhos com esse estilo leva a uma procura maior do consumidor por vinhos mais leves e refrescantes, muitas vezes com menos álcool e menos uso de madeira. Podemos falar que são vinhos mais elegantes e os bons exemplares são mais equilibrados e frescos. Esse ano também curti a elevação de qualidade de muitos produtores,

res para conhecer esses estilos nos leva a incentivar muitos novos e até mesmo velhos produtores a buscar essas características, claro, sem perder a qualidade. Acredito que a maior quantidade de vinhos assim no mercado faz mais enófilos se interessarem em conhecer esses rótulos, trazendo uma maior procura por vinhos onde o menos é mais. Menor maturação das uvas, mantendo uma acidez mais alta (mais frescor, consequentemente), menos álcool e uma preocupação maior em preservar a fruta,

Gostou da coluna? Acesse o QR Code e continue lendo!



ESPECIARIAS

Aquele toque especial

Especialistas desvendam os segredos das pimentas mais consumidas no país

Da redação

A pimenta é uma das especiarias mais consumidas no Brasil e, entre elas, algumas se destacam por marcarem mais presença na gastronomia. Os especialistas no assunto, Diogo Moreira de Aquino, sócio e responsável pelas criações gourmets de uma loja que comercializa diversos tipos da especiaria, e Daniel Alan Costa, professor de Naturopatia, desvendam os mistérios das pimentas mais utilizadas na comida brasileira.

Para a MTC (Medicina Tradicional Chinesa), segundo o professor Daniel, o elemento metal que está ligado ao sistema imunológico, pele, pulmão, intestino grosso, vasos sanguíneos e emoções como a tristeza e melancolia pode ser fortalecido energeticamente com o sabor picante. Portanto a pimenta tem ação em todas as condições de desequilíbrio do sistema respiratório, em doenças autoimunes, doenças de pele e é especialmente indicada para o estado de depressão. "Inserir pimenta na alimentação é essencial para balancear os elementos e ajudar a tratar patologias físicas e psíquicas também", recomenda.

Com propriedade quente, usar a pimenta no dia a dia ajuda a eliminar a umidade e o frio que causam gripe, constipações, amigdalites, sinusites, entre outros. Também aquece o sistema digestivo, promovendo a digestão e a transpiração. "É importante encontrar o equilíbrio entre os

Utilizadas para conferir sabor aos alimentos, algumas têm aquele ardor bem característico



Fotos: Reprodução

cinco sabores da MTC: amargo, doce, picante, azedo e salgado. Observar o que o corpo pede ajuda a identificar possíveis desequilíbrios e a possibilidade de tratar uma patologia antes mesmo dela se manifestar", ensina o naturopata.

Já na gastronomia, Aquino diz que é preciso desmistificar a ideia de que toda pimenta ou produto proveniente dela tenha ardor. "Pimenta é sabor e não só ardor. As pessoas precisam conhecer as pimentas sem ardência e as delícias que podem ser feitas com elas", enfatiza Aquino. O especialista aponta as pimentas mais consumidas pelos brasileiros e dá dicas de como usá-las para deixar a receita ainda mais saborosa.

Chipotle – Pimenta jalapeño mexicana, que pode ser consumida em molhos ou patê. Geralmente utilizada para temperar a carne antes de ser assada, como também no hambúrguer;

Comari Baiana – Também conhecida pela ardência, ela é bem utilizada em conserva, porém fica ótima para temperar carnes brancas e na vinagrete de feijoada;

Habanero – Outra pimenta que também faz parte das ardidas, é muito usada nos pratos típicos mexicanos, porém cai muito bem com o nosso arroz e feijão. Seu molho dá um toque especial nos salgados como coxinhas, esfirras e quibes, como também combina muito bem com frutos do mar;

Jalapeño – Presente em pratos mexicanos como burritos e tacos, essa pimenta também combina com pratos à base de frutos do mar;

Malagueta - Vermelha e Verde – Muito utilizada na culinária brasileira, a malagueta pode acompanhar carnes, como peixes, porém com cuidado, já que ela tem alta ardência. Pratos baianos como vatapá e caruru não estão completos sem a presença da malagueta;

Murupi – Cultivada na Amazônia e no Pará, essa pimenta, de alta ardência, está presente na comida da região norte como os famosos Tacacá, Pato no Tucupi, peixes de água doce e até tapioca.

Biquinho – Natural, em pedaços para misturar como tempero, ou em molho, combina com carne vermelha, peixe, saladas, pizzas e etc;

Bode – Muito usada no preparo de pratos goianos como o empadão Goiano, como também ótima para acompanhar carnes de boi e de porco;

Buth Jolokia – Pimenta indiana, altamente picante, é usada para fazer molho. O seu manuseio deve ser feito sempre com luvas;

EVENTO

Lista vip

Decanter Wine Day reúne marcas consagradas em noite especial

Hermann Byron

Em momentos de crise, uma das coisas que mais conta é a criatividade. Se produtos têm públicos afins, por que não integrá-los em um mesmo espaço? Foi pensando nessa possibilidade que a Decanter Importadora fez uma parceria com a concessionária de automóveis Audi e o Jazzinn Late Bar para a realização do Decanter Wine Day. O evento, que apresentou mais de 120 rótulos de vinhos importados, foi realizado na última quinta-feira, 04 de julho, na loja Audi Center, no Jardim Atlântico, e teve a ambientação musical do Jazzinn.

A sócia-proprietária da Decanter, Regina Essenburg, destacou, além da degustação de diferentes rótulos de vinhos super especiais do novo e velho mundo, a presença no evento do paulista Tiago Locatelli, o premiado sommelier da Importadora de



Para apresentação dos vinhos, Tiago Locatelli, da Decanter, eleito melhor sommelier do Brasil pela ABS

vinhos, eleito o melhor sommelier do Brasil pela Associação Brasileira de Sommeliers (ABS). "O Decanter Wine Day,



Bem prestigiado, o evento ainda contou com a volta do jornalista João Lombardo (de rabo de cavalo) às atividades

que acontece uma ou duas vezes ao ano, tem seguido esta linha de integração entre os consumidores. Essa edição foi perfeita, pois aliou excelentes vinhos a um ambiente diferenciado


para clientes especiais." comentou Tiago.

Para o gerente da marca Audi em Floria-

nópolis, Lúcio Osorio, mesmo sendo o primeiro evento na loja Audi Center, "foi um grande sucesso, já que os clientes das marcas envolvidas tiveram a oportunidade de conhecer os diferentes produtos", disse.

CULINÁRIA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo tem um Blog, onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber amigos.
 Acesse:  @blogceresazevedo.com.br



As doces férias de inverno

Crianças em casa, "bora" pra cozinha preparar quitutes que não precisam ir ao fogo

As vezes nem consigo acreditar que o mês de Julho já chegou. Um semestre se passou e novamente as férias escolares estão batendo em nossa porta! E aí, aquela velha história, que passa de geração em geração: o que fazer para distrair a criançada nos dias de férias no inverno? Pensando nas mães, avós e tias que precisam inventar atividades com a turminha dentro de casa, lembrei que uma ótima opção é levar a gurizada para se divertir na cozinha. E por que não, aprender a cozinhar também? É claro que, sem o perigo de mexer com o fogo, pois isso é sempre uma tensão!

Você sabia que é possível fazer aqueles docinhos de festas infantis sem precisar levar ao fogo? Sem precisar usar o fogão e nem o micro-ondas? Pois é possível, sim,

e ficam tão deliciosos quanto os feitos em panela! Dá pra fazer brigadeiro, cajuzinho, docinho de nozes e o famoso beijinho de coco. E é muito fácil de preparar, porque só precisa misturar os ingredientes, deixar descansar por 1 hora e depois é só enrolar e confeitir.

E então, se animou com a ideia? Vamos convidar a galerinha para começar a produção, separar os ingredientes da receita e colocar a mão na massa! Brincando e se divertindo, eles vão aprender a fazer docinhos muito saborosos! A receita do beijinho de coco está aí. Se você gostou e quiser outras receitas é só me pedir! Entra lá no meu Instagram @receitasdaceres e deixa uma mensagem pra mim!

Um beijo grande e que as férias de Julho sejam divertidas e deliciosas!



A turminha vai se divertir colocando a mão na massa



RECEITA

Beijinho de coco

Ingredientes:

1 caixinha de leite condensado, 100g de chocolate branco derretido, 50g de leite em pó, 150g coco ralado.

Modo de preparo: misture o leite condensado com o chocolate derretido e depois acrescente os outros ingredientes. Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora em local fresco ou na geladeira. Depois é só modelar os docinhos e confeitir. Fácil demais! E a criançada vai adorar fazer junto com você.



Tati de Bem
 Dermato-Funcional
 Studio Pilates

 (48) 3024.2886

 TatiDeBemPilates

-  Pilates e Power Pilates
-  Plataforma Vibratória
-  Pós-operatório de Cirurgia Plástica
-  Manthus
-  Carboxiterapia
-  Radiofrequência
-  Drenagem Linfática
-  Limpeza de Pele
-  Peeling de Diamante
-  Hidratação Facial
-  Fisioterapia
-  Uroginecológica

VINHOS

Sommelier do Ano

Colunista do Imagem da Ilha, Eduardo Machado Araújo é o grande destaque de premiação nacional

Da redação

O Prêmio Melhores do Ano, da revista Prazeres da Mesa, maior premiação da gastronomia brasileira, elegeu o sommelier Eduardo Machado Araújo, que é colunista do Imagem da Ilha, como o grande destaque da premiação de vinhos. O prêmio recebe indicações de nomes de diversas frentes por especialistas no assunto – entre chefs, críticos e estudiosos da área. Eduardo, que é catarinense, foi escolhido entre 176 profissionais de todo o país para ser o Sommelier do Ano – 2019.

Ao lado da premiação individual, ele também levou dois Grandes Prêmios de Excelência pelas cartas de vinho do estabelecimento em que é sócio em Florianópolis, o The Wine Pub. As cartas de vinho possuem mais de 200 rótulos de 18 países diferentes, têm foco em vinhos orgânicos e de pequenos produtores com uma vasta oferta de vinhos em taça. “Destacar-se no mundo do vinho é uma tarefa bastante difícil e exige muito conhecimento. Se isso acontece fora do eixo Rio - São Paulo, que abriga as principais atividades do setor, é uma grande conquista para qualquer profissional”, destaca a equipe da revista.

Ao lado da premiação individual, Eduardo também levou dois Grandes Prêmios de Excelência pelas cartas de vinho do estabelecimento em que é sócio na capital catarinense

Eduardo, que em 2018 ficou entre os finalistas, conta que o prêmio principal foi uma grande surpresa: “fui ao evento para receber os prêmio de melhor carta

de vinhos, que eu já sabia que iria receber, e, de repente, fui surpreendido com o Sommelier do Ano! Foi um momento de muita alegria, demorou pra cair a ficha”, conta.

COMO TUDO COMEÇOU

A história do sommelier de 35 anos, com os vinhos, iniciou em 2004, como vendedor para uma multinacional. “Nessa época notei que era isso que eu queria fazer e comecei a estudar a fundo”, conta Eduardo Machado Araújo. Alguns anos depois, concluiu a formação como sommelier, ao mesmo tempo em que abriu em Florianópolis uma distribuidora/loja de vinhos que se tornou uma das maiores do estado, a Santa Adega. Em 2010 fez especialização na Califórnia, Estados Unidos, recebendo o Certified Sommelier, na época um título restrito a poucos brasileiros.

Em 2016, Eduardo focou em um novo negócio. Vendeu a Santa Adega e montou, ao lado do pai, Fernando, o The Wine Pub, no centro da capital catarinense, espaço focado totalmente em wine stations - estações de vinho, em português - vendendo vinhos em taça, um negócio pioneiro na cidade.

O sommelier esbanja experiência visitando regiões vinícolas, teve vivências na colheita de uvas na Borgonha, ganhou o prêmio de melhor sommelier de vinhos portugueses no Brasil, se tornando embaixador dos vinhos portugueses, é professor da Enocultura e do Curso de Formação Profissional de Sommelier, além de ter certificações internacionais como o WSET e Court of Master Sommelier.



Vasta experiência: o sommelier viaja constantemente em busca de aprimoramento em regiões vinícolas pelo mundo



Fotos: Arquivo pessoal



CONCEITO

Espaço para estar

Iguarias Conceito inova no Centro de Florianópolis com proposta que une gastronomia e aconchego

Bruna Stroisch

dernas.

Fruto de uma intuição. É como se refere Sirth Antônio de Souza à criação do mais novo espaço gastronômico do Centro de Florianópolis, o Iguarias Conceito. O empreendimento foi aberto ao público no final de novembro de 2018 em uma das ruas mais tradicionais e charmosas da região: a Rua Esteves Júnior.

A partir de uma mercearia de produtos naturais, que já estava presente no local, veio a ampliação do espaço e o surgimento do conceito Iguarias. Finalizada a estrutura, além da mercearia, foi aberto um restaurante. Mas não parou por aí. O amplo corredor do local passou a ser preenchido por outros estabelecimentos e, hoje, o espaço conta com opções de café, lanches, vinhos, cervejas artesanais, massas, frutos do mar e sanduíches. O objetivo da casa é atender a todos os gostos e necessidades, por isso, também conta com refeições veganas, vegetarianas, sem glúten e sem lactose.

A decoração do local é outro show à parte, com paredes de tijolos aparentes, piso de azulejos, pontos de cor em amarelo, plantas e objetos rústicos ao lado de luminárias mo-

Contando com a parceria da filha, a nutricionista Ana Terra Basílio de Souza, para Sirth, a abertura da casa foi uma verdadeira aventura. “O grande barato para mim foi passar por essa travessia com ela”, diz Sirth sobre a jornada de implementação do negócio junto com a filha. A carência desse tipo de proposta no Centro e a renovação do local, que é estratégico e de fácil acesso, foram algumas das razões que levaram a família a conceber o espaço.

Foto: Reprodução



Negócio em família: Sirth e Ana Terra



Mercearia, restaurantes, café, vinhos e cervejas artesanais reunidos em um ambiente descontraído e acolhedor, com direito à música ao vivo e aulas de yoga



possibilidade de criação de uma livraria e um espaço para contação de histórias destinado ao público infantil, além de exposições e dinâmicas que envolvam os clientes.

YOGA E MÚSICA AO VIVO

Além dos boxes gastronômicos no térreo, em uma pequena sala aconchegante no segundo piso é onde ocorrem as aulas de yoga, ministradas pela esposa de Sirth, Beatriz Felisbino. “A ideia é buscar o equilíbrio”, afirma ele. Para embalar a experiência, o local conta, ainda, com shows ao vivo de músicos convidados com repertórios que vão do jazz, passando por clássicos do rock nacional e internacional, à MPB.

DEFRUTE O LOCAL

Quer conferir o espaço? O Iguarias Conceito funciona às segundas e terças-feiras, das 9h às 21h, e às quartas, quintas e sextas-feiras, com horário estendido. No sábado, a casa fica aberta das 9h às 16h. Os shows, que ocorrem uma vez por semana, são divulgados na página do Facebook @iguariasconceito. As aulas de yoga são realizadas todos os dias de funcionamento, em três horários: 10h, 16h e 19h.

NOVAS IDEIAS

De acordo com Sirth, a casa foi bem acolhida pelo público em geral e moradores da região. “As pessoas ficam encantadas porque é versátil. Você pode se locomover pelo espaço e interagir. Cada dia há algo diferente para experimentar”, garante o proprietário. O sucesso que a casa tem feito até agora encoraja a família a inovar ainda mais. Há a

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!

ALMOÇO EXECUTIVO NO OSTRADAMUS



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 está aberto diariamente das 11h30 às 23h. A novidade da casa é o almoço executivo, composto de Salada do chef (cortesia) e com 4 opções de pratos como o Peixe desfiado com bolinho de pirão de feijão e molho de ostra (Foto); Fettuccini com molho de camarão e anéis de lula, gratinado com parmesão; o Peixe grelhado com camarões, que acompanha pimentões e cebola salteada; e o premiado Arrombassi, com arroz, pimentões, lula, gengibre, ostras, camarão e amêndoas. Ah, a sobremesa também é cortesia, aproveitem!

Ostradamus Coqueiros

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

ELE ESTÁ DE VOLTA



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



Após um curto período de férias, o **Antonio's Restaurante** está de portas abertas para bem receber os seus clientes. Seu cardápio diversificado à base de frutos do mar é uma excelente opção para os apreciadores de uma gastronomia de qualidade. Localizado na Cachoeira, no Norte da Ilha, o Antonio's 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 **Polvo do Nadão (foto)** – polvo grelhado perfumado com alho, sobre uma cama de batatas à portuguesa, puxadas no azeite com cebola, pimentões coloridos, azeitonas verdes e pretas, refogadas com alho e salsinha. Todas essas delícias são elaboradas 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

CARDÁPIO SURPRESA



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



O almoço executivo da **Pizzeria Milano** tem um cardápio surpresa, que muda todos os dias, mas que mantém a qualidade e o tempero que só a Milano oferece! E mais: com um preço muito especial! Entrada, prato, principal, sobremesa e uma bebida (água ou refrigerante) por R\$ 39,90!

O Spaghetti ai frutti di mare - ou Espaguete com frutos do mar (foto) - é um dos pratos que fazem todos babarem! Experimente la vera cucina italiana em Florianópolis!

Pizzeria Milano

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

DIRIJA O NOVO SUV CITROËN C4 CACTUS 2020. O SUV MAIS PREMIADO DO BRASIL.



VERSÃO FEEL BUSINESS
A PARTIR DE R\$

69.990

À VISTA

TAXA EM ATÉ
0,69% a.m. 24X



neovox

Avaliação dos clientes
CITROËN ADVISOR
citroen-advisor.com.br

3 ANOS GARANTIA



QUAL 2019 COMPRAR




• CÂMBIO AUTOMÁTICO DE 6 MARCHAS • MOTOR 1.6 • DIREÇÃO ELÉTRICA • CENTRAL MULTIMÍDIA DE 7" • ESP (CONTROLE DINÂMICO DE ESTABILIDADE) • HILL ASSIST - ASSISTENTE DE PARTIDA EM RAMPA • ITPMS - SENSOR DE PRESSÃO DE PNEUS • ASSINATURA LUMINOSA EM LED (DRL) • LANTERNAS TRASEIRAS COM EFEITO 3D • PAINEL DE INSTRUMENTOS 100% DIGITAL • BARRAS DE TETO LONGITUDINAIS E INTEGRADAS AO TETO

LE MONDE
J'ADORE CITROËN

FLORIANÓPOLIS - Rua Liberato Bittencourt, 1426A, Estreito - (48) 3954-4646

WWW.LEMONDE.COM.BR

Condições exclusivas para os modelos: Novo SUV Citroën C4 Cactus Feel Business 1.6 AT6 19/20 à vista e no valor de R\$ 69.990,00 com taxa 0,69% a.m + IOF em 24 meses (entrada 60%). CDC realizado pelo Banco PSA com crédito sujeito a aprovação. Confira a CET da operação em uma de nossas lojas. TC de R\$ 799,00 (PF) + IOF e sem SPFF e TC R\$ 995,00 (PJ) + IOF e sem SPFF. Preço não inclui pintura metálica, frete, seguro e opcionais. Quantidade em estoque: 3 carros para cada versão anunciada. Oferta válida até 31/07/2019 ou enquanto durarem os estoques. Imagens ilustrativas.  No trânsito, dê sentido à vida.

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto



10 anos de novidades

O casal Tiago Trindade e Monielle Silva Paiva recebeu convidados para comemorar os 10 anos da Pizza Di Pietre, no dia 27 de junho, na tradicional casa localizada na Cachoeira do Bom Jesus, em Florianópolis. Além de celebrar o aniversário, o evento, que reuniu jornalistas e influenciadores, marcou o lançamento de novos sabores no cardápio: Camarão supreme, Pesto e Maria Bonita (carne seca com cebola roxa, queijo coalho, pimenta biquinho e tempero verde). Outra novidade que rendeu elogios foi a entrada, uma Burrata cremosa servida na massa de pizza, acompanhada de rúcula, tomate cereja, salame italiano, presunto parma e pesto. A nova sobremesa também fez um super sucesso: trouxinha de Nutella com morangos e sorvete de creme. Que venham mais 10 anos!

Volta das Férias

Depois de uma rápida parada de 15 dias, o chef Antônio Corrêa está de volta às atividades em seu Antonio's Restaurante, localizado na Cachoeira do Bom Jesus. As férias, que normalmente são de 30 dias, este ano foram encurtadas para não abrir um espaço tão grande e continuar atendendo à exigente clientela de seus exclusivos pratos à base de frutos do mar.

Revival

A conhecida marca Toca da Garoupa retorna ao seu conceito inicial que sempre conquistou a cidade. Além dos pratos diferenciados com frutos do mar, a casa volta a servir as famosas moquecas de peixe e camarão em panelas de barro, que tanto sucesso fizeram na última década, quando ainda estava sob o comando de Neco Mund.

Trufas frescas

A Pizzeria Milano especializa-se em novidades gastronômicas além de suas já famosas pizzas. E foi dentro deste conceito que Grace Frascini recebeu alguns convidados e clientes para o primeiro jantar especial de inverno. Com um cardápio pra lá de especial e super bem harmonizado, a chef trouxe o melhor da gastronomia de Luciano Bertuzzi para a Milano. Com vinhos italianos e entrada de Profiteroles com molho de fondue de queijo e trufas frescas trazidas especialmente da Itália para o evento, o prato foi harmonizado com vinho Lumà, da uva Nero D'Ávola. Já o prato principal, um delicioso Filé mignon em molho de carne e marinado com vinho do Piemonte, servido com massa pappardelle e trufas frescas, recebeu a companhia de um super Brunello di Montalcino. Grace promete repetir os jantares temáticos de vez em quando, fiquem atentos!

O Canto da Sereia

O restaurante Ostradamus de Coqueiros continua surpreendendo moradores do bairro e do Centro da Capital. Juliana Salles, sócia de Jaime Barcelos, confirma o evento "O Canto da Sereia" para a noite do último sábado de cada mês. O interessante é que neste dia, o restaurante assume "ares franceses", já que entra com conceito menu degustação no jantar. E tem um bom custo benefício, já que inclui entrada, prato principal e sobremesa, todos com a qualidade Ostradamus, e os pratos são harmonizados com espumante e vinhos ao longo do evento.

A chef Grace Frascini corta as lâminas de trufas frescas para abrilhantar ainda mais o prato da influenciadora digital Ceres Azevedo



PILATES CONCEITO RTA

Coordenação da respiração com
o movimento
somente na ESCOLA DO CORPO

Tel. 48 3234 9919

www.escoladocorpo.com.br