

JORNAL **images** DA ILHA

MAIS FORTE DO QUE NUNCA

Primeira mulher negra a ser eleita em mandato popular no Brasil é homenageada na capital

• Página 5

Clique **AQUI** e navegue pelo universo do Imagem da Ilha!

Foto: Bruna Stroisch

Foto: Bruna Stroisch

guia Gastronômico

EM COQUEIROS:
Que experiência!

• Página G5

Foto: HBN/Imagem da Ilha



Jaime Barcelos reinventa menu-degustação

Mural de Antonieta de Barros tem 32 metros e fica na lateral do Edifício Atlas, na Rua Tenente Silveira, no centro de Florianópolis



ENTREVISTA: Engenheiro Alexandre Trevisan • Página 5

Os mitos e verdades sobre o emissário do Campeche

CARTA AO LEITOR

Perdoem-me os ambientalistas, mas a preocupação com o meio ambiente começa antes das queimadas na região da Amazônia Legal, ao norte do país. Começa com a mudança de atitudes básicas em casa, como a separação dos lixos reciclável e orgânico, fazer a compostagem deste último, economizar água em coisas básicas como escovar os dentes com a torneira fechada, tomar banhos mais curtos ou ainda utilizar copos reutilizáveis ao invés dos descartáveis, e ainda utilizar sacolas reutilizáveis no lugar de sacos plásticos. E, também, protestar contra as excessivas queimadas que estão acontecendo nas regiões Norte e Centro-Oeste do país.

São as novas atitudes que farão a diferença mais adiante, assim como abordamos na edição passada, em relação aos hábitos de uso de celulares pelos pais, que são vistos e copiados pelos filhos. Assim, serão as atitudes dos pequenos em relação ao meio ambiente, copiadas da geração atual. Portanto, a mudança deve começar já!

E por falar em meio ambiente, e dando sequência à matéria de capa da edição 444 (1ª quinzena de agosto), entrevistamos o engenheiro químico da Casan, Alexandre Trevisan, buscando esclarecimentos sobre o emissário submarino que a companhia pretende instalar no Campeche. A audiência pública sobre o emissário submarino do Campeche prevista para dia 10/09 já terá acontecido quando o jornal estiver na rua, mas iremos acompanhar a sua evolução em nossas mídias digitais (site, blog, Facebook, Instagram e Twitter).

No Guia Gastronômico desta edição, matérias leves e saborosas. Fomos conhecer o evento Canto da Sereia, no Restaurante Ostradamus Coqueiros. Também acompanhamos a degustação dos vinhos disruptivos da Vinícola Quinta da Figueira, do enólogo Rogério Gomes, e ainda tivemos a gentileza do comentário do sommelier João Lombardo nesta pauta. Depois, durante uma reunião de trabalho, eu e a editora Gabriela Morateli saboreamos o novo cardápio de almoço da Pizzeria Milano, na Beira-Mar, que de tão bom entrou também como uma pauta da edição! O Guia está de dar água na boca!

Boa leitura!

Hermann Byron

AGENDA CULTURAL

Foto: Mariana Boro/Divulgação



CASACOR SC

CASACOR SC

Mais de 55 profissionais de arquitetura e decoração do Estado fazem assinam 40 ambientes da CASACOR SC. Um dos grandes destaques é o palacete onde morou Hercílio Luz, imóvel histórico e restaurado e que será um dos ambientes apresentados. Até 27/12; de terça a sexta, das 15h às 21h; sábados e feriados, das 13h às 21h; domingo, das 13h às 19h; no Empreendimento Cidade Milano (Av. Mauro Ramos, 1512, Centro). Estacionamento no local.

Para mais informações clique [AQUI](#)



MODA

Beiramar Fashion Trends

O Beiramar Fashion Trends reunirá tendências e estilos em uma semana de programação com lançamento de coleções, desfiles e a presença de personalidades e show com a banda Queen Experience. Desfile nos dias 18/09, 19/09 e 20/09, às 19h; 21/09, desfile às 17h e show às 19h; e dia 22/09 o desfile será às 17h; no vão central do Beiramar Shopping.

Saiba mais clicando [AQUI](#)

O Cotidiano do Âmagô

A artista Bella Pedreschi transmuta o cotidiano que nela habita para os seus trabalhos, mesclando os mares, a natureza, a leveza do feminino; trazendo o olhar intrínseco do âmago para a perspectiva do mundo latente em O Cotidiano do Âmagô. Até 24/09; de segunda à sexta, das 13h30 às 18h, aos sábados, das 10h às 13h; no Círculo Ítalo Brasileiro em Santa Catarina - CIB (Rua dos Ilhéus, 340 - centro).

A entrada é gratuita.

EXPOSIÇÃO

Patrulha canina

Os personagens da série de animação Patrulha Canina são o tema de um espaço lúdico com escorregador, tiro ao alvo, pinball, entre outras brincadeiras voltado para crianças de 03 a 12 anos. Até 20/09; de segunda a sábado, das 14h às 20h, sábado das 13h às 21h, domingos e feriado, das 14h às 20h; no Continente Shopping. A entrada é gratuita.



INFANTIL

EXPOSIÇÃO

A moda sai de moda, o estilo jamais!

Tendo como ponto de partida a frase da célebre estilista francesa Gabrielle Chanel, a exposição A moda sai de moda, o estilo jamais! conta a história de 100 anos da Moda em Santa Catarina. Até 29/09; de terça a sexta-feira, das 10h às 18h, sábados e domingos, das 10h às 16h; no Museu Histórico de Santa Catarina. A entrada custa R\$ 5 (R\$ 2 a meia-entrada mediante comprovação)

Fotos: Divulgação



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

e-mail: redacao@imagemdailha.com.br

Impressão: Gráfica Araucária

Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião do jornal, sendo de inteira responsabilidade de seus respectivos autores

Troca de endereços, comentários e sugestões para o e-mail contato@imagemdailha.com.br

ONDE ENCONTRAR:

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

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

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

Itacorubi: Mercado São Jorge

Clique [AQUI](#) e confira a nossa agenda completa!

Auditado quinzenalmente pelo

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

HOMENAGEM

Atuação marcante

Obra de 32 metros homenageia a catarinense Maria Antonieta de Barros

Depois de Franklin Cascaes e Cruz e Souza, outra grande personalidade catarinense recebeu uma homenagem no centro de Florianópolis. Os artistas Thiago Valdi, Gugie e Tuane Ferreira são os responsáveis pela pintura do rosto de Maria Antonieta de Barros, a primeira mulher negra a ser eleita em mandato popular no Brasil. O local escolhido desta vez é a lateral do Edifício Atlas, localizado no número 200 da Rua Tenente Silveira, no centro da ilha. A obra, que ganhou formas e cores em 32X9 metros, foi inaugurada no dia 18 de agosto.

Valdi destaca que as referências para a composição das obras são locais. “Esse trabalho é o ponto alto da minha visão artística para o feminino. Pensei em homenagear uma mulher e a Antonieta traz toda essa representação, porém, ainda era pouco reconhecida na nossa cultura. Assim como Franklin Cascaes e Cruz e Souza, agora ela se torna uma grande obra de arte”, declara. Ele e Gugie são os responsáveis pela representação do rosto de Maria Antonieta e Tuane Ferreira pela composição dos detalhes da obra usando elementos como a renda de bilro. A união dos três artistas resultou numa obra realista com técnicas de pintura muralista.

Maria Antonieta de Barros, manezinha da ilha, foi jornalista, professora

e escritora, morreu aos 50 anos e passou a maior parte de sua vida engajada em causas voltadas para a educação, cultura e inclusão da mulher na sociedade da época. Antonieta se tornou uma das mulheres catarinenses de atuação mais marcante na história do Estado. “Vemos recentemente o descaso com a sua imagem, seu túmulo está abandonado e o colégio que leva seu nome está caindo aos pedaços. Que essa obra, feita no coração da cidade, sirva de exemplo para as pessoas do poder público para que vejam que a Antonieta está forte como nunca e que nós, sociedade catarinense, estamos ao lado dela”, destaca Valdi.

EM TEMPO RECORDE

A obra ficou pronta em doze dias e fez parte da programação da Maratona Cultural e do Floripa Conecta. Os artistas contaram com patrocínio da Engenharia Projetos & Construções e os responsáveis pela curadoria são os produtores Marina Tavares e Arturo Valle Junior, que integram o Street Art Tour, e o artista Rodrigo Rizo.



Foto: Victor Moraes

Thiago Valdi, Gugie e Tuane Ferreira são os responsáveis pela pintura de 32X9 metros

Mural fica na lateral do Edifício Atlas, na Rua Tenente Silveira



Foto: Reprodução/PMF

CIDADE

Setembro Verde

Ação alerta para a necessidade da prevenção do câncer de intestino

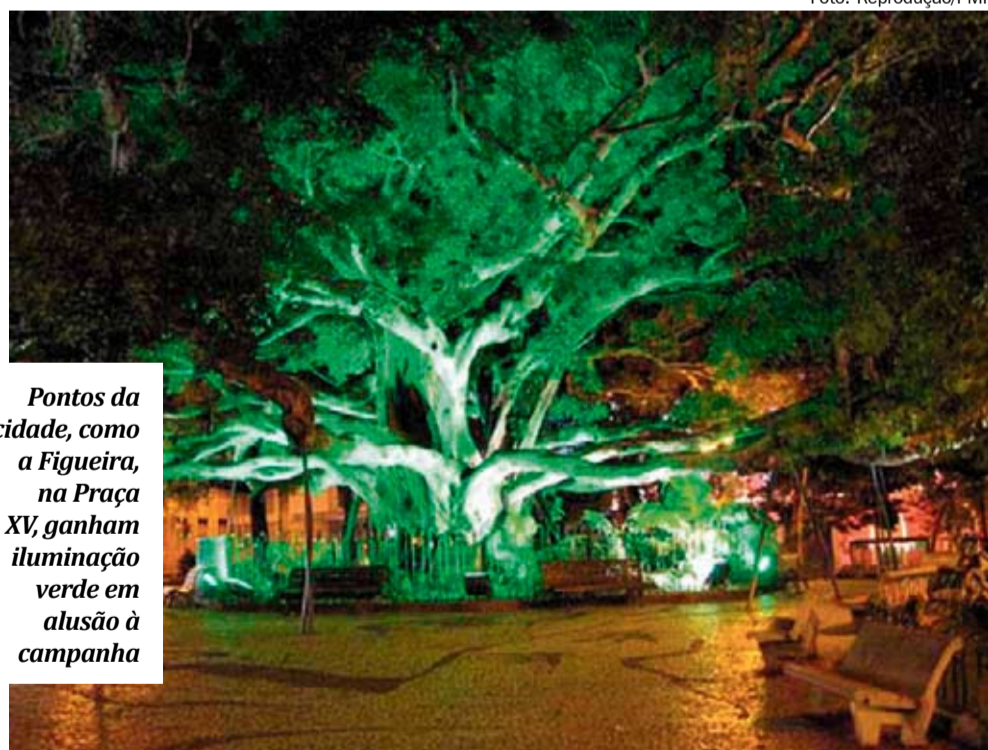
Da redação

O câncer colorretal, conhecido também como câncer de intestino, já figura como o segundo tipo de tumor mais comum entre mulheres e o terceiro entre homens no Brasil, segundo dados do Instituto Nacional do Câncer – INCA. Um dado preocupante vem gerando alerta: o aumento do número de casos em pessoas cada vez mais jovens.

É justamente para alertar sobre as formas de prevenção e diagnóstico dessa doença que as Sociedade Catarinense de Coloproctologia – SCCP, Sociedade Catarinense de Gastroenterologia – SCG e a Sociedade Brasileira de Endoscopia Digestiva Estadual SC – SOBED-SC promovem em Santa Catarina a campanha Setembro Verde. A ação tem o objetivo de oferecer informações gerais sobre o câncer de intestino e, principalmente, suas formas de prevenção, orientando a

população para a existência da doença e a necessidade de realizar exames preventivos.

De acordo com as sociedades, o câncer colorretal é altamente curável, especialmente quando diagnosticado cedo, por isso é importante realizar os exames médicos. A cirurgia, associada algumas vezes à quimioterapia e à radioterapia, é utilizada como tratamento.



Pontos da cidade, como a Figueira, na Praça XV, ganham iluminação verde em alusão à campanha

SAIBA MAIS

Confira algumas das ações que serão realizadas no mês de setembro em Florianópolis com objetivo de conscientizar a população sobre a prevenção.

- **Beiramar Shopping:** o shopping ganha iluminação em tons de verde em adesão à campanha;

- **Iluminação** na Avenida Beira-mar Norte, Praça Portugal, Praça Sesquicentenário, Monumento do Pezão (em frente ao Majestic) e Praça XV de Novembro, incluindo a Figueira Cen-

tenária, e clínica Endocentro;

- **Mutirão de aceleração no Hospital Universitário – HU:** realização de colonoscopia durante todo o mês de setembro. O objetivo é realizar cerca de 200 exames, número quatro vezes maior do que as 50 colos realizadas em 2018;

- **Dia D:** no dia 27 será realizada uma capacitação dos médicos de todo o Estado e compartilhamento de novidades na área, no auditório do HU.

COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



"Missão oficial"

Uma tal de "Missão Oficial à Europa", de 16 a 30 de maio de 2014, organizada pela Associação dos Municípios do Oeste de SC, ainda está dando o que falar. Saiu mais um condenado, há dias, por integrá-la. Foi um ex-vice-prefeito de Imbituba, que terá que devolver R\$ 86 mil aos cofres públicos. Nos 15 dias no Velho Mundo, a única visita que poderia dar algum suporte de "oficial" à missão foi a que levou a comitiva a conhecer as prefeituras de Lisboa e Barcelona. Em 2016 o MP-SC fez um estudo jurídico sobre a viagem, o que o levou a ajuizar ações civis públicas contra vários ex-prefeitos, que ainda respondem pelo crime de peculato.

Solidariedade

A luta por espaço e poder no PSL de SC é tão feroz que descamba para algumas irracionalidades. Surgiram de dentro do próprio partido críticas ao governador Carlos Moisés por ele ter respondido positivamente, sem reservas, ao pedido de ajuda do ministro Sérgio Moro para o combate de incêndios na Amazônia. É lamentável que tenham esquecido de quantas vezes, em suas tragédias, SC recebeu ajuda de fora. Muitas vezes sem pedir.

Conselhos

Pelo fato de ter 13 integrantes e mesmo assim raramente haver quórum para deliberar qualquer coisa, decidiu-se que o Conselho Municipal de Cultura de Laguna passará a ter 10. Que sirva de referência para a maioria dos municípios de SC onde a situação é muito pior: o tal conselho só existe no papel ou simplesmente inexistente.

Saia justa

Os irmãos Berger (o senador Dário e o ex-deputado federal Djalma) estão, ou foram postos, na maior saia justa. Teriam insinuado que queriam sair do MDB, mas também não teriam dito claramente que paradeiro partidário desejariam. Maldosamente ou não, o PSB-SC tomou a iniciativa (está se tentando saber quem foi seu autor ou autores) de aprovar uma resolução vetando a eventual entrada dos dois na legenda.

Desinteresse

As antenas deste espaço captam um fato: a mídia estadual, salvo raras exceções, não tem lá interesse maior por boas notícias. Pouco se lê, ouve ou vê sobre os bons números da violência do início do ano até agora. Alguns: 4.586 mandados de prisão cumpridos, 3.156 veículos recuperados, 1.343 armas apreendidas, 20,61% de redução em crimes letais 30,27% de roubos.

Procura-se

Procura-se o paradeiro de um ato, no serviço público estadual, que permitiu a concessão, que já estaria sendo paga, de um vale alimentação mensal de exatos R\$ 1.550.

Foto: Reprodução



História

Com uma nova proposta para valorizar a história da lagunense Anita Garibaldi, a residência onde a jovem vestiu-se de noiva para seu casamento, em 1821, foi entregue para a comunidade. As obras custaram R\$ 486 mil. Na estupenda casa típica colonial luso brasileira, construída por volta de 1711, estão expostos painéis com a saga da heróina: seu nascimento, casamento, as batalhas, o amor por Giuseppe Garibaldi e sobre a sua família. Merece uma visita.

Região turística

O Mapa do Turismo de SC acaba de ser atualizado e conta com mais uma região turística dentre as 12 oficiais. A 13ª é a do Vale dos Imigrantes, que reúne 25 municípios do Meio Oeste, desmembrada da antiga região Vale do Contestado. O mapa serve para categorizar os municípios turísticos de "A" a "E". Na "A" estão Balneário Camboriú, Bombinhas, Florianópolis, Itapema e Joinville.

O que fazem

Em sessão especial da Assembleia Legislativa que homenageou o Exército Brasileiro pela passagem do Dia do Soldado, o comandante da 14ª Brigada de Infantaria Motorizada, general de brigada Ricardo Miranda Aversa, fez questão de informar o que fazem os 5 mil soldados do Exército que atuam em SC, acantonados em São Miguel do Oeste, Lages, Criciúma, Tubarão, Blumenau, Joinville e Florianópolis. Atuam em operações na fronteira, no Extremo Oeste; na pavimentação dos Caminhos da Neve e Morro da Igreja, no Planalto; no socorro às populações atingidas por desastres climáticos; e em missões da ONU.

Descuido

É nos detalhes que se percebe o quanto uma gestão pública pode ser descuidada. Assim é em Armazém, Gravatal e São Martinho, no sul do Estado, onde muitas ruas não têm nome e numeração nas casas, dificultando o serviço postal e até causando constrangimento para seus moradores quando questionados sobre seu endereço. O juízo da comarca deu prazos para providências.

No ar

O turismo catarinense pode festejar. A companhia aérea chilena JetSmart pediu autorização à Agência Nacional de Aviação Civil (Anac) para iniciar operações no Brasil. Se junta à compatriota de baixa tarifa e custo Sky Airline, que já tem ligações de Santiago para Rio, São Paulo e Florianópolis.

Voz do povo

Expoente do governo estadual, que ainda prefere ficar nos bastidores, espera o momento adequado para propor ao governador Carlos Moisés a possibilidade de realização de um plebiscito para que a população de SC decida se as maiores estatais, como Celesc e Casan, devam ser privatizadas ou não.

Faça o que digo mas...

Quem curte futebol deve lembrar os inúmeros episódios em que o então craque e hoje senador Romário (Podemos-RJ) protagonizou, com aquele jeito malandro, irresponsável e marrento, para não treinar junto com equipe. O tempo cura. Pois ele acaba de propor audiência pública no Senado para ouvir os Ministérios da Saúde e Esporte sobre iniciativas de combate ao sedentarismo no país. Ele defende medidas de renúncia fiscal para empresários que atuem na área, como donos de academia.

Migração

Jovem promessa da política catarinense, o deputado federal Gilson Marques, do Partido Novo, aderiu ao Livres, grupo político que tem como ideólogos os respeitados economistas Elena Landau e Pérsio Arida. As bandeiras são quase as mesmas, destacando-se a redução do Estado, liberdade econômica e reformas tributária e da previdência.

Arquitetura original

Pomerode ainda não explora como deve e merece uma particularidade pouco conhecida até entre nós, catarinenses: ela tem o maior acervo de casas no estilo enxaimel - técnica de construção em que as paredes são feitas de hastes de madeira encaixadas intercaladas com tijolos - fora da Alemanha. A cidade tem cerca de 220 edificações no estilo e a Prefeitura limita a altura dos prédios novos em até cinco andares, para não encobrir as lindas construções tradicionais.

Livre concorrência

Avançou na Assembleia Legislativa proposta de emenda constitucional do deputado Coronel Mocellin (PSL) que amplia a concorrência no transporte intermunicipal rodoviário e hidroviário em SC, que movimentou 6 milhões de pessoas/ano no Estado. A PEC, admitida ontem na Comissão de Constituição e Justiça, permite o Estado a adotar o modelo de autorização, para que mais empresas possam oferecer o serviço, reduzindo tarifas e melhorando a qualidade do transporte, atualmente muito deficiente e caro. Hoje, o Estado pode optar por concessão e permissão. E quaisquer das modalidades de licitação.

Escolhido por Moro

O juiz Gustavo Emelau Marchiori, titular da Vara de Execução Penal da comarca de Chapecó, foi designado pelo ministro da Justiça, Sergio Moro, para compor o Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária, com mandato de dois anos e como membro titular. Tomará posse dia 3 de outubro. Em junho, Marchiori apresentou a ele o Complexo Penitenciário de Chapecó, compartilhando detalhes do processo de ressocialização dos apenados e dos trâmites judiciais adotados. Além de elogios em redes sociais, Moro também destacou a importância de ter empresas engajadas no programa, que são 23 em Chapecó.

Clique **AQUI** e continue lendo a Coluna do Raul.

ENTREVISTA

O emissário em pauta

Engenheiro químico da Casan esclarece questões pontuais sobre projeto a ser construído na Praia do Campeche

Bruna Stroisch e Gabriela Morateli

A edição da primeira quinzena de agosto do *Imagem da Ilha* abordou um dos assuntos mais comentados da cidade: a construção de um emissário na Praia do Campeche. A obra faz parte do planejamento da Companhia Catarinense de Águas e Saneamento – Casan, para avançar na cobertura de coleta e tratamento de esgoto da capital. Embora consistente, o projeto provoca reações em parte da população quanto à segurança do ecossistema da região. Para esclarecer as principais questões que o envolve, entrevistamos o engenheiro químico da Casan, Alexandre Trevisan.

Jornal Imagem da Ilha - O que é o emissário submarino e que forma ele pode contribuir para o sistema sanitário da cidade?

Alexandre Trevisan - De maneira geral, o emissário é um tubo que passa por baixo do mar e atravessa a sua área de arrebentação, em um local onde não exista tanta movimentação de ondas e muito esforço da massa de água, para poder receber os efluentes da maneira mais ajustada possível e para que não ofereçam problemas para o meio ambiente marinho. No final desse tubo há um trecho chamado “trecho difusor”, que não lança o esgoto todo de uma vez, ele vai lançando um pouco em cada trecho. Como esse efluente é mais leve do que a água do mar, ele será empurrado com velocidade e subirá por conta dessa leveza. Nesse processo, há tanta água do mar em volta que não conseguimos diferenciar o que é efluente tratado e o que é água do mar, porque já está tudo incorporado, uma vez que a diluição é muito alta. Portanto, é uma tecnologia que usa a diluição como uma ferramenta de auxílio na incorporação dos efluentes que geramos em terra no ambiente natural. No caso do Campeche, o esgoto atualmente se infiltra no solo, mas existe um lençol freático muito alto e eventualmente esse esgoto vai para os rios e posteriormente para a beira do mar. Essa água que fica na beira do mar não consegue se desprender por causa de ondas.

O emissário pretende retirar esse esgo-



Foto: Bruna Stroisch

Alexandre Trevisan: “o paraíso estará ameaçado sem o emissário. Com ele, talvez consigamos reverter o quadro”

to, deslocar para outro local e tratá-lo. Parte do efluente tratado será utilizado, mas não há pessoas o suficiente para consumir toda a água de reuso. O excesso não utilizado poderá ser lançado no mar, no rio ou no solo. O solo de toda a região possui um lençol freático muito alto, tanto é que alaga de vez em quando e quando chove há problemas de drenagem, já que os rios são muito pequenos. Por isso, precisamos lançar esse efluente em um local que seja o melhor para todos - meio ambiente, pessoas que usam a praia, pescadores, maricultores, etc. O emissário irá lançar o efluente tratado de toda uma região num local que pode ser assimilado com mais facilidade sem gerar tantos prejuízos ao meio ambiente.

Quais alternativas foram estudadas pelo Instituto do Meio Ambiente de Santa Catarina - IMA e pela Casan antes de se optar pelo emissário?

Todas as outras alternativas esbarram

na mesma questão: onde lançar o efluente tratado? Podemos ter diversos arranjos, tipos de tratamentos, mas mesmo as soluções mais descentralizadas possíveis encontram problemas de disposição final em algumas áreas por conta do lençol freático alto. Temos uma série de interfaces com o próprio urbanismo da cidade que fazem com que as outras soluções, em algum momento, tragam alguma dificuldade, prejuízo ou maior risco do que o próprio emissário traz. Por exemplo, a Tapera é uma região de fragilidade social, onde as pessoas teriam que ter as suas fossas, porém, o lençol freático é muito alto com constantes problemas de inundação. O esgoto dos moradores acaba alimentando os canais de drenagem que passam pelo bairro e um rio que chega à Baía Sul, onde há atividades de pesca e maricultura. Até conseguimos separar em subsistemas, que é o que temos hoje no Norte da Ilha, Centro, Continente e agora estamos tentando avançar no Sul da Ilha, com esse empreendimento. Já há uma fase aprovada e em construção, mas o emissário é uma fase adiante, pois essa área está restrita a uma vazão, é uma área de cobertura. Não há onde lançar o efluente tratado. Por exemplo, a área do Rio Tavares está fora dessa fase. Criamos um arranjo inicial do empreendimento sem o emissário, somente com a bacia do Rio Tavares, mas mesmo ele sendo o maior rio do Sul da Ilha, há uma série de restrições – ambientais, socioeconômicas, culturais – que não permitiriam utilizá-lo como sendo o local de lançamento de todo efluente tratado do Sul da Ilha.

Por que a escolha pela praia do Campeche para a instalação?

Fizemos um estudo de alternativas que contemplou o seguinte: analisamos primeiro quais são as áreas mais suscetíveis a receber o lançamento de efluentes, que seriam aquelas com maior hidrodinâmica, com maior condição de emissão e que colocassem os usuários da praia em menor risco. Os oceanógrafos que conduziram os estudos identificaram como áreas menos favoráveis inicialmente, as baías fechadas e semifechadas, que é o caso da Baía Norte, Baía Sul, Pântano do Sul, Canasvieiras, Daniela e as áreas dos costões rochosos. Basi-

camente temos duas praias, que é o Campeche, no Sul da Ilha; e a Praia do Campeche – Joaquina, no Norte da Ilha do Campeche. Estudamos diferentes pontos dessas áreas que poderiam receber o lançamento, com diferentes profundidades. E aí tivemos doze alternativas para estudo. Criamos uma maquete no computador simulando esses diferentes pontos. Testamos quais deles seriam mais propícios a receber esse efluente, de duas formas: na primeira lançamos um traçador que chamamos de “conservativo”, que não se dissipa no ambiente, para verificarmos as áreas de possível acúmulo. A partir desse modelo, criamos outro simulando o máximo de descarga futura, com a pior condição possível, para eliminar qualquer tipo de risco. Entre três alternativas viáveis, fizemos um estudo comparativo. A área foi eleita pelo seguinte critério: a distância de dunas que precisaríamos romper para chegar no mar. Ao Norte, precisaríamos atravessar uma área de dunas maior. A mais ao Sul reprovou pelo seguinte critério: influência sobre o trânsito e a vida das pessoas, pois teria mais obras e maior interferência nas ruas. Além disso, a área de risco é maior. Então estamos bem seguros em relação ao efluente. Menos de 100 metros do mar será afetado e o emissário está a 5km de distância da praia. É um empreendimento que consideramos bastante seguro sob o ponto de vista do uso da praia e do mar; dos impactos sobre os organismos e a vida aquática. É o que conseguimos criar de cenário mais seguro para o empreendimento.

É possível que algo saia fora do planejado?

Existem várias fases: a fase do planejamento, que acontece agora, em que algumas coisas podem ser modificadas; e a fase de construção. Então já estamos tomando todas as providências nesta primeira fase para que não tenhamos riscos, porém, eles foram mapeados. Por exemplo, risco de rompimento da tubulação. Estamos nos prevenindo através do método construtivo e pelo material que escolhemos.



Clique AQUI e para ler a entrevista completa.



SEU PRÓXIMO NOVO É TER O MELHOR DA NET NA CLARO.

Vá até uma Loja Claro, ligue para 0800-720-1234 ou acesse CLARO.COM.BR/NOVO



EMPREENDEDORISMO

Octavio Rene Lebarbenchon Neto

Administrador formado pela Udesc/Esag - Mestre em administração pelo Instituto Nacional de Administração Pública (Madri - Espanha) - Professor das cadeiras de ética, negociação e liderança - CEO da Lebarbenchon Capital

Gestão é a solução

Não basta ter um bom produto, é preciso investir em profissionais qualificados

Nestes quase 30 anos de profissão, tive grandes experiências, desde o início como estagiário, passando por diferentes cargos de gestão até chegar ao cargo mais alto de uma organização, como presidente (CEO). Também tive - e tenho - a grande oportunidade de ter meu próprio negócio. E continuo com uma das minhas paixões, dar aula. Após passar e estar vivendo todos esses diferentes momentos no mundo dos negócios, afirmo com propriedade que o que fez, está e estará fazendo a diferença é a capacidade que as organizações têm de entender e praticar bem a gestão.

Existem muitas técnicas e ferramentas importantíssimas para que possamos tocar e acelerar nossos negócios, mas aqueles que souberem aplicá-las com as habilidades e a maestria da gestão, certamente alcançarão muitos resultados com mais sustentabilidade. Não importa o setor que

você atue. Área da saúde, prestação de serviços, seguros, indústria, varejo, comércio ou agroindústria, a diferença está como você coloca em pratica as técnicas de gestão.

Como eu disse anteriormente, ter as ferramentas e não saber usá-las, ou usá-las de maneira inadequada, pode levar toda a estratégia da empresa por água abaixo. Entender e praticar as técnicas financeiras, contábeis, jurídicas, comerciais, humanas e mercadológicas é efetivamente o que tem feito a grande diferença.

Admito que existe uma certa complexidade em tudo isso, mas percebo que muitas vezes o que mais tem afetado os negócios é a falta de capacidade do líder de entender que a gestão profissional e qualificada é muito necessária.

Percebo às vezes, por experiência, um pouco de arrogância no comando. Certo dia encontrei um empresário que dis-



se achar muito caro ter um profissional super qualificado e que preferiria fazer o "basicão". Coincidência ou não, dias depois estava todo enrolado sem saber qual caminho seguir.

É sinal de inteligência fazer a melhor e a mais profissional gestão. Não podemos abandonar o que vem dando certo há anos por simples capricho ou medo. Acompanho de perto muitos amigos que hoje estão à frente de grandes empresas na área de tecnologia. Aqueles que se juntaram com pessoas muito boas em gestão estão avançando rapidamente. Não basta ter um bom produto, precisamos de estratégias consistentes e gente capacitada para implementar as técnicas necessárias.

Outro dia, em uma das empresas que dou mentoria, uma startup, fiquei mais

de uma hora conversando com os seus donos. Nossa conversa estava baseada em fatos concretos e um deles perguntou: "como faço para lhe pagar?". Então, eu disse: neste caso como ambos estamos aprendendo, não precisa pagar nada. Disse isso, pois conheço diversos empreendedores que estão fazendo o mesmo, compartilhando seus conhecimentos pelo simples fato de poderem contribuir para a evolução das empresas, dos negócios e da sociedade.

Por isso, fique atento: antes de perguntar quanto custa profissionalizar a gestão, tome a decisão de fazê-la. Certamente, após esta decisão, muitas portas serão abertas. Fique ligado e aproveite a oportunidade. Não esqueça: gestão é a solução.

Negócios Exclusivos

Com credibilidade e atendimento personalizado de alto padrão

Atendendo na Rua Bocaiuva, 1925



SAN CARLOS
Negócios Imobiliários

(48) 99972-0440

(48) 3207-6875

sancarlosimoveis.com.br

Mês cheio

Setembro chegou recheado de novidades na agenda do artista plástico Ricardo Ramos, de Florianópolis. Além da exposição recém aberta no espaço cult do Tralharia, ele acaba de ser selecionado para a 14ª Bienal Internacional de Arte Contemporânea de Curitiba - Polo SC, a partir do próximo dia 21 no MASC, com curadoria de Francine Goudel, Juliana Crispe e Sandra Makowiecky.

Dia de comemorar

Os 50 anos da superintendente da Fundação de Apoio ao Hemosc/Cepon, Miriam Gomes Vieira de Andrade, motivaram um almoço em família no último dia de agosto. Entre outros, estiveram no animado encontro Maria Helena e o empresário Cesar Bastos Gomes, padrinhos de batismo da aniversariante.

Flashes nos felinos

A fotógrafa Sabrina Nas, de Florianópolis, acaba de ser premiada no 1º Best CATographers 2019, concurso internacional de fotografias de gatos, na categoria "Gatos a Brincar". O prêmio é uma iniciativa da revista luso-brasileira Miao Magazine, com sede em Portugal. Os organizadores receberam cerca de 1,2 mil imagens de vários países.

Web mais segura

Dois jovens catarinenses conquistaram medalhas e ajudaram o Brasil a ocupar o 3º lugar geral na classificação por pontos na WorldSkills 2019, o mundial de profissões técnicas, na Rússia. Depois de quatro dias de disputas, Raissa Marcon (24 anos), moradora de Florianópolis e natural de Tubarão, e Jean Novak (22 anos), de Tijucas, levaram, juntos, bronze em Segurança Cibernética. Nesta modalidade, o desafio foi impedir ataque de hackers.

Solo europeu

Assessor de eventos estrelados, Jamil Nicolau começou o mês de setembro fazendo uma eurotrip de férias que partiu da Grécia e seguiu por diversas regiões da Itália. Em janeiro, uma data especial o aguarda para ser comemorada pela família e os amigos: vai completar seu 40º aniversário.

Namastê!

O jornalista, consultor e escritor porto-alegrense radicado em Florianópolis Mário Xavier planeja para o final de 2020 o lançamento de um livro que, diferente de uma autobiografia tradicional, ele prefere definir como um "travelling". A obra terá uma série de tópicos que marcaram seus 63 anos de vida, incluindo sua caminhada interior que o levou a ser hoje um "budista engajado".

Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br



Foto: Fernanda Souza



A Vila dos Araçás foi o lugar escolhido pela dupla MÔ e Patrícia Kotzias para produzir o editorial de lançamento dos tecidos primavera/verão na loja centenária que a família tem na Felipe Schmidt e na filial no Beiramar Shopping

Cores em quadrângulos

A caminho de completar 80 anos, o publicitário aposentado e artista plástico George Peixoto, conhecido entre os amigos como "Picolé", está de volta ao circuito das galerias. Até o próximo dia 30, ele pilota a exposição "Quadrarte" no Espaço Cultural do BRDE com 16 trabalhos quadrangulares, um dos formatos mais explorados na sua trajetória. Todos os quadros revisitam o universo dos quadrinhos e da cultura pop.

Punição por abandono

O abandono de idosos ou de filhos e netos poderá ser motivo para privação do direito de herança. É o que prevê o relatório da deputada federal catarinense Caroline De Toni (PSL) ao projeto de lei aprovado na Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania. O projeto ainda precisará passar pelo Senado para depois ser sancionado e virar lei. O texto aprovado, que altera o Código Civil, determina que será considerada deserção tanto o abandono de idosos por filhos e netos quanto o abandono de filhos e netos por pais e avós.

Ecologia em destaque

Foi entregue na Fiesc o Prêmio Expressão de Ecologia para as melhores iniciativas ambientais do sul do Brasil. Entre os vencedores estão a Epagri, que levou três troféus e se tornou a maior ganhadora da premiação, e a ONG Ecopet, que financia a castração de animais de rua com recursos obtidos a partir da coleta de tampas plásticas recicláveis. A premiação é considerada a maior na área ambiental da região.

Supermáquina alemã

Já chegou à concessionária no Estreito o Audi Q8, o SUV mais caro da marca no país (cerca de R\$ 500 mil). Com motor 3.0, ele vai de 0 a 100 km/h em 5,9 segundos. Agora é aguardar para ver quem levará a "nave" para sua garagem.

Clube da colina

Junto com sua equipe de trabalho, o presidente do Lira, Antônio Baião, e a mulher, Deisy, já estão a mil com os preparativos para o jantar seguido de baile em comemoração aos 93 anos de fundação do clube. A festa está confirmada para 4 de outubro, a partir das 21h.

Save the date

O médico anestesista Alexandre Buffon marcou para 25 de outubro a décima edição do evento beneficente que ele criou em prol do Hospital Infantil Joana de Gusmão. O jantar e leilão acontecerão no Donna, em Jurerê Internacional.

Iguaria árabe

Formado em Direito, o advogado Jader Capela Jorge, o popular "Tuca", acabou abraçando a gastronomia como profissão, tendo o quibe como seu carro-chefe. A mais recente das suas já famosas quibadas reuniu cerca de 80 ex-colegas de Colégio Catarinense de quase 40 anos atrás.

Foco na natureza

Rafael Barreto Bornhausen, Carlos Adilson Silva e Claudia Brasileiro são os fotógrafos participantes da exposição "Voar Brasil", com curadoria de Gláucia Malagoli e patrocínio da WKoerich Imóveis, a partir do dia 14, no K-Platz Center. Em comum, a paixão dos três pela fotografia de aves, clicadas em expedições pelo país.

Foto: Flavia Laurentino



As nutricionistas Carol Bandeira e Silvia Ozcariz inauguraram na capital o "Em Família Nutrição Afetiva", consultório inovador que, entre os diferenciais, tem uma cozinha para ensinar aos pacientes o passo a passo das receitas

COMUNIQUE-SE

Comunico, logo, existo!

O domínio da comunicação deixou de ser exclusividade dos veículos estabelecidos para ser de qualquer ser humano

Karin Verzbickas

Tudo o que você vê, ouve, sente, experimenta e até aquilo que intui, tem comunicação envolvida. Nada é mais intrínseco à atividade humana que o ato de comunicar. Mas o fato é que, milhões de anos depois de o homem ocupar a superfície deste planeta, ainda não sabemos nos comunicar de forma eficiente. Falhamos o tempo todo, bilhões de nós e sem parar. Pensem nas muitas guerras sem propósito, nos amores dilacerados, nas empresas falidas, nas crises com os filhos adolescentes, nos governos mal escolhidos. Tudo poderia ter sido evitado com uma comunicação bem feita.

A questão central reside numa equação furada, que nos ensinaram desde o ensino fundamental (ou ginásio para meus contemporâneos), de que para comunicar precisamos de um emissor, com uma mensagem que se apropria de um veículo, e tem como destino um ou vários receptores. Isso nos foi repetido “n” vezes, chegando a zilhões para quem estudou comunicação. Mas precisou que no mundo surgisse uma avalanche devastadora chamada internet - e com ela as redes sociais - para descobriremos que a tal equação não mostrava a grande parte submersa do iceberg. Tudo caiu por terra. Descobrimos que é muito raso atribuímos o papel de emissor e de receptor, veículo, mensagem a atores fixos imutáveis. Somos hoje tudo isso, ao mesmo tempo, o tempo todo.

Assim como o domínio da escrita era em longínquos tempos uma prerrogativa da alta cúpula cristã, o domínio da comunicação deixou de ser exclusividade dos veículos estabelecidos (emissoras de rádios e tv, jornais e revistas) para ser agora de qualquer ser humano. Uma pessoa, de qualquer lugar e a qualquer hora, tendo acesso à internet, pode publicar seu pensamento ou qualquer outra mensagem, em foto, texto, vídeo, áudio, e vê-los repercutir para milhões de pessoas, quase que instantaneamente. A capacidade de fazer chegar a mensagem ao público não



depende mais de milhões em investimentos ou de concessões do governo e licenças para operar, mas tão somente de conteúdo aliado a uma eficiente estratégia de comunicação e, claro, das novas tecnologias. Que o digam Trump e Bolsonaro, eleitos já pelas bênçãos das novas redes.

Mas é importante lembrar que essa chave gira para os dois lados. Você comunica, impacta e recebe de volta. De nada adianta saber bem comunicar, se no rebote você não segura o argumento lançado ou, antes disso, não dá atenção e ignora o seu público. A realidade é cruel com quem comete esses equívocos. Não há mais espaço para o papel distinto de receptor e emissor. Somos entes comunicadores em tempo real. E nem preciso dizer que estamos todos - pessoas, empresas e governos - sofrendo muito para exercer esse papel.

“Comunicação não é o que você

diz, é o que os outros entendem”. Essa frase genial foi dita há mais de 40 anos por David Ogilvy, inglês fundador da Ogilvy&Mather. Mas, admitamos, ainda cometemos vários equívocos bem na largada. E este erro tem origem no que todo mundo tem preguiça de fazer: planejamento. Um bom plano de comunicação é capaz de sanar não só erros de origem, mas, principalmente, de percurso, aquele mesmo que te leva ao abismo. Isto porque é preciso, antes de mais nada, definir o “o quê” precisa ser comunicado, eleger os principais

públicos que vão receber a informação (“quem?”) e saber criar mensagens utilizando as ferramentas corretas de comunicação com cada um dos públicos-alvo (“como?”). Tudo isso no ativo e no reativo, não se limitando aos meios tradicionais de comunicação, mas pensando em todos os pontos de contato que o seu público-alvo tem acesso durante o dia. E a resposta nunca é óbvia. Um estudo de profundidade vai mostrar que ela pode estar num anúncio da caixa plástica que passa no raio-X do aeroporto (publicidade ultra-nichada), nas entrelinhas de uma matéria do jornal (branded content) ou num comentário de bar, no fim do dia, dito por um amigo seu (micro-influenciador). É preciso saber construir a mensagem certa, nos canais corretos, visando um público previamente desejado.

Ninguém disse que seria fácil esse negócio de comunicar com eficiência, mas ainda que sua timeline diga o oposto, não é impossível. Assim como a humanidade, a comunicação pessoal, governamental e corporativa tem solução sob medida para cada desafio. Comunicar é nato do ser humano, mas comunicar com resultado é ainda tarefa para especialistas. Comuniquei?

Frase da quinzena:

“60% do que se lê nas redes sociais são mentiras ou meias verdades.”

José (Juca) Colagrossi, diretor do Ibope Repucom, no almoço do LIDE/SC.



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.

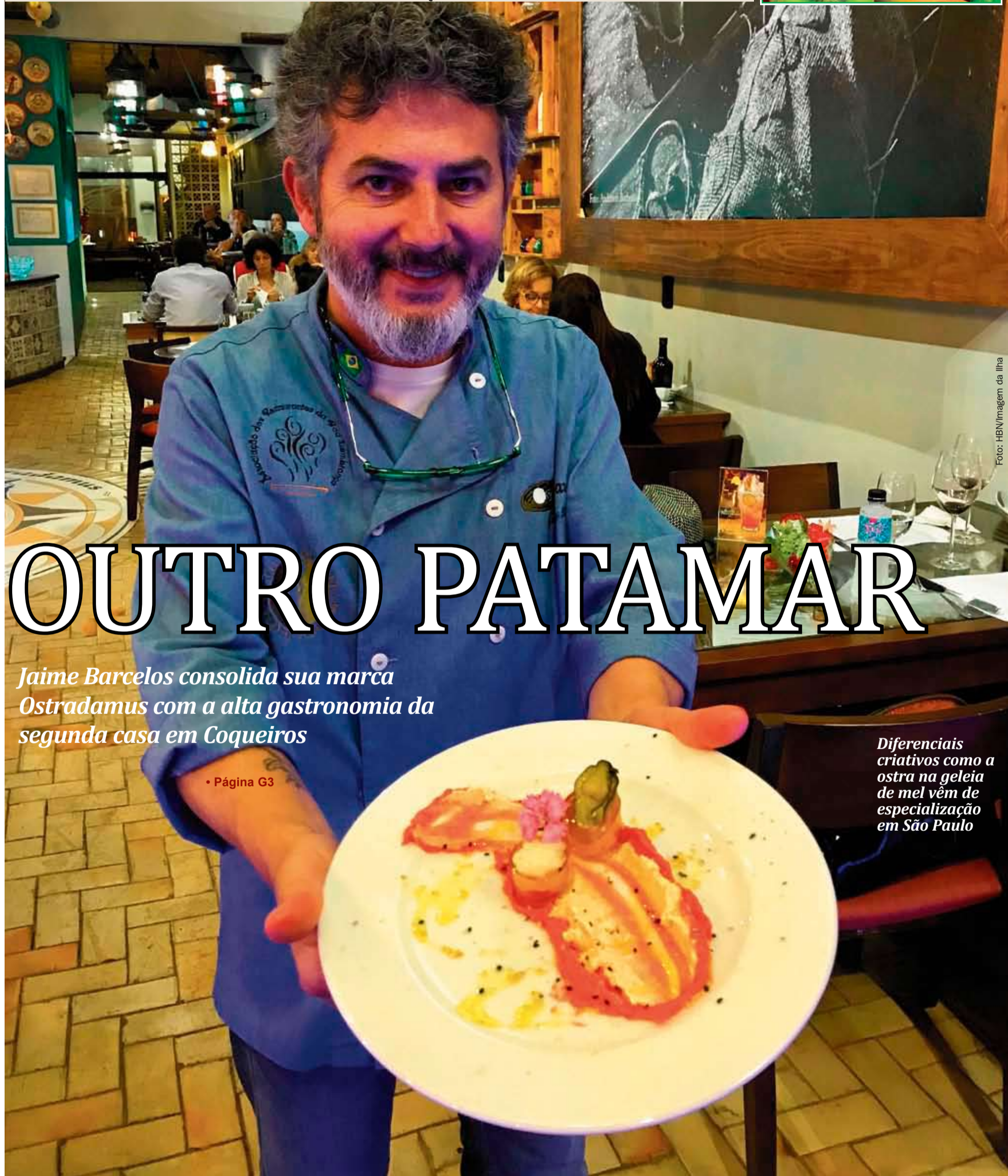


Thiago A. Moratelli é designer gráfico, ilustrador e diagramador. Cria soluções visuais em diversos formatos com imaginação e originalidade, mostrando que uma ideia nem sempre precisa ser dita em palavras.

guia Gastronômico

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

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



OUTRO PATAMAR

Jaime Barcelos consolida sua marca Ostradamus com a alta gastronomia da segunda casa em Coqueiros

• Página G3

Diferenciais criativos como a ostra na geleia de mel vêm de especialização em São Paulo

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

A verdade na gastronomia

O "politicamente correto", na maioria das vezes é pura jogada de marketing, mentira disfarçada com bom discurso e performance

É interessante como alguns símbolos estão enraizados em nossa memória! Pensamos em Natal, vem à mente a imagem do Papai Noel. Páscoa, coelhinho e ovos de chocolate. Sete de setembro, D. Pedro I gritando "Independência ou morte". Época de eleições, o Pinóquio e seu nariz crescendo. A história do menino de madeira foi escrita pelo italiano Mario Collodi em 1881. Pinóquio era um menino egoísta que, no conto, chega a ser torturado pelas suas maldades, entre elas, a de esmagar o Grilo Falante com uma maleta.

Quando Walt Disney, em 1937, resolveu

fazer desse conto um filme animado depois do grande sucesso da Branca de Neve, os roteiristas acharam que o boneco de pinho não teria força suficiente para protagonizar a estória. Valorizaram então o papel do Grilo Falante, que ressuscitou da maletada para ser a sua consciência, a grande estrela de um dos melhores filmes de Disney. Pinóquio então virou um boneco do Grilo.

Com jeito doce e inocente, o Grilo controlava, dizia o caminho a tomar, como se comportar e ditava as diretrizes de sua vida. Nascia aí o marqueteiro político, a consciência de um, literalmente, cara de pau mentiroso. Mas os Pinóquios e suas menti-



Foto: Reprodução

ras não são presença constante só na política. Vivem no dia-a-dia de muitas profissões neste país, que já foi o país do futuro, mas este, passou nas mãos de uma marionete com nove dedos. E se analisarmos friamente, a mentira é a base da sociedade moderna.

Novelas sem mentiras zerariam no Ibope, assim como tramas literárias sem mentiras ardilosas mofariam nas prateleiras. No cinema, roteiros se valem, valorizam e satirizam a mentira. Jim Carrey é um advogado que não pode mentir em "O Mentiroso" e é vítima de uma mentira cenográfica em "A vida de Truman". No irreal "O Primeiro mentiroso", as personagens vivem onde

não existe mentira e, quando o protagonista descobre que pode mentir, sua vida muda ... para melhor! A mentira pode ser um problema, um remédio ou até uma doença: a parafrenia, uma neurose onde o doente passa a acreditar e viver suas mentiras. Os doentes convivem em nosso reino sem muitas vezes demonstrar sua psicopatia

E, enquanto isso no reino da culinária, "Pinóquios" vão transformando este mundo de sabores, cores, aromas e texturas em uma parafrenia total, onde o chef é um personagem bem ensaiado, e os comensais, espectadores iludidos ou cúmplices enfeitados pelas mentiras dadas como verdade pela moda gastronômica. Tanto que, para ser um chef reconhecido atualmente, é condição "sine qua non" citar alguma escola clássica francesa ou algo que o valha e dê glamour.

Com esse trunfo na mão, descola-se um emergente descolado ou um ricoço sem expressão querendo se projetar, monta-se um cardápio lotado de tendências e tecnologias "à la El Bulli", sendo que a maioria são mentiras - mas isso não faz mal, vivemos no Brasil - e "voilà": surge mais um estrelado e premiado restaurante.



Clique AQUI e continue lendo a coluna!

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

MUNDO DOS VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

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



Em busca de conhecimento

Cresce a procura por cursos e workshops sobre vinhos

Nunca foi tão popular a procura por cursos e formação no mundo das bebidas como vinhos, cervejas, destilados e até mesmo o saquê. Já escrevi neste espaço sobre a profissão de sommelier, suas atribuições e como esse título é utilizado de forma exagerada e até mesmo errada por muitas pessoas. Hoje, meu objetivo é mostrar um mundo de conhecimento em vinhos, que não é necessariamente pelo caminho do serviço ou do trabalho no ramo e, sim, um conhecimento que é indicado para todos que gostam de vinho, de estudar, de novas descobertas e

faz tudo isso por hobby.

Vejo cada vez mais consumidores enófilos que buscam algo mais do que um curso básico ou apenas participar de uma confraria. As formações da WSET (Wine & Spirits Education Trust), por exemplo, são um requerimento importante para quem trabalha na área, mas o conhecimento passado pelas aulas e pelo material pode ser utilizado por todos que buscam se aprofundar em novos temas, que gostam de estudar e estar sempre absorvendo informações. É um dos cursos que recomendo e tem tido cada vez mais procura.

Foto: Reprodução



Em formações como essa, além de degustar ótimos vinhos, aprendemos sobre geografia, história, geologia, agricultura, clima, entre outros tópicos muito interessantes. Essa importância para a indústria, somada ao interesse sobre o tema fez com que esse tipo de curso tivesse procura recorde nos últimos anos. Uma pesquisa internacional da WSET, que tem sede em Londres e completa 50 anos em 2019, identificou um aumento significativo na procura pelos seus cursos de especialização em vinhos, destilados e saquê nesse último ano acadêmico. Foram 108.557 alunos matriculados durante o ano, um aumento de 15%

em relação ao mesmo período do ano anterior. O CEO Ian Harris lembra que no primeiro ano foram 2 mil candidatos no Reino Unido e, hoje, eles superaram a marca de 100 mil alunos nos 75 países em que atuam.

Uma das provedoras dos cursos WSET no Brasil, a Enocultura, teve em 2018 mais de 1,4 mil alunos e espera um crescimento de 30% em 2019. Com crescimento em destaque e um alto índice de aprovação alto dos seus alunos, fizeram com que em 2017 ela recebesse o prêmio de Educator of the Year em cerimônia realizada na sede da WSET em Londres. Gosto de indicar cursos e workshops promovidos pela Enocultura, como WSET e French Wine Scholar, para todos que gostam de desafios e curtem novos conhecimentos. Percebo, como professor da escola, uma mescla de alunos que estão buscando formação profissional e outros que estão lá por hobby e crescimento pessoal.



Clique AQUI e continue lendo a coluna!

VINHOS DISRUPTIVOS

As estrelas da noite

Quinta da Figueira realiza jantar harmonizado para convidados especiais no Ostradamus de Coqueiros

Hermann Byron

Em maio deste ano, quando escrevemos uma matéria sobre vinhos disruptivos com o analista de TI e enólogo, Rogério Gomes, da vinícola Quinta da Figueira, não tínhamos ideia da extensão de sua ousadia. Ou melhor, tínhamos, mas em parte. Este florianopolitano que se apaixonou pelo universo vitivinífero, e que fabrica seu próprio vinho de garagem em Florianópolis, inova sempre.

Naquela ocasião falamos sobre os vários estudos realizados por Rogério, inclusive contando sobre os testes realizados em laboratórios dos Estados Unidos, onde várias amostras de seus vinhos foram analisadas para definir a participação da semente na maciez dos taninos. Pois bem, agora o enólogo foi ainda mais longe. Propôs - e foi aceito -, que seus vinhos passassem por uma avaliação informal feita por um grupo de sommeliers cariocas que integram a Associação Brasileira de Sommeliers (ABS) do Rio de Janeiro. Eles vieram à Santa Catarina acompanhados do advogado e escritor franco-brasileiro Rogerio Dardeau, para conhecer os vinhos de altitude da serra catarinense.



Fotos: HBN/Imagem da Ilha

O evento que antecedeu a viagem dos cariocas para a serra foi um jantar harmonizado com os vinhos, realizado no último dia 29 no restaurante Ostradamus de Coqueiros, do qual eu também participei. A ideia seria a degustação de pratos com a harmonização de cinco vinhos da vinícola de Rogério.

A EXPERIÊNCIA

Na chegada, já “antecipando” um pouco a viagem do dia seguinte à serra catarinense, fomos recebidos com o espumante Penúltimo, da Villaggio Conti, de São Joaquim. Em seguida, já iniciando a harmonização da noite, partimos para o vinho Garapuvu amarelo Chardonnay 2017, que harmonizou com o siri. Em seguida, apreciamos o



Enólogo Rogério Gomes (C), proprietário da Quinta da Figueira recebeu grupo de sommeliers da ABS-RJ

Garapuvu laranja Chardonnay 2017, que foi harmonizado com o gratinado de siri e com a trilogia das ostras.

Passamos então à degustação do Grande Garapuvu Sauvignon Blanc 2015 (perfeito com as ostras). No entanto, antes do prato principal, degustamos o Zé Perri Pinot Noir 2018 para, em seguida, partirmos para o AltosBaita Merlot 2012, com 50 meses em barricas de madeira americana, e que foi harmonizado com a paella. Ao final da degustação, passamos pelo surpreendente Escambau Merlot 2018, uma das estrelas da noite.



[Clique AQUI e confira a avaliação dos especialistas sobre os vinhos](#)

DE SEGUNDA A SEXTA

Almoço imperdível

Pizzeria Milano oferece combo gourmet com preço especial

Da redação

Imagine o cenário: você, fazendo uma pausa em meio à rotina da semana, para saborear tranquilamente uma refeição preparada com muito carinho, com ingredientes de altíssima qualidade em um ambiente aconchegante e acolhedor e com atendimento primoroso. E a melhor notícia! Com um preço muito especial. A proposta da Pizzeria Milano é justamente esta: proporcionar um momento único na hora do almoço de segunda a sexta-feira.

O cardápio, servido das 11h30 às 15h, inclui entrada, prato principal e sobremesa. De cortesia, você pode escolher uma água ou refrigerante. Entre os diferenciais da Milano está a escolha dos produtos utilizados nas preparações culinárias, que envolvem o cliente através de aromas e sabores tipicamente italianos, porém, com aquele toque brasileiro.

Grace Frascini, proprietária da casa, destaca que o cardápio é reformulado quinzenalmente, de acordo com o gosto dos clientes. Como entrada, uma salada italiana ou anéis de vegetais grelhados. Para o prato principal, o cardápio conta com cerca de dez opções à base de carne, vegetais e frutos do mar, agradando a todos os padrões alimentares. Para finalizar essa experiência



Cardápio especial tem entrada, prato principal, sobremesa, água ou refrigerante. Na foto, Anéis de vegetais grelhados, Risoto com funghi e filé mignon e Pera ao vinho tinto



gastronômica, as sobremesas: escolha entre o Cannolo siciliano, o sorvete de creme com gotas de chocolate ou a pera ao vinho tinto.

RECEITAS PARA TODOS

Os ingredientes utilizados em todos os pratos não contém o glúten, proteína encontrada em cereais como o trigo e a cevada, e que deve ser evitada por pessoas que tem doença celíaca, são alérgicas ou intolerantes. Como são preparadas na hora do pedido, as receitas podem ser adaptadas conforme as necessidades dos clientes que apresentam, por exemplo, restrições quan-

to ao consumo de lactose.

SEU CÃO É BEM VINDO

Além disso, se você estiver passeando com o seu cãozinho, pode levá-lo para te acompanhar na Milano. O restaurante tem dois decks externos, na Bocaiúva e na Beira-Mar Norte, para que vocês fiquem à vontade.

Pizzeria Milano

Rua Bocaiúva, 2330 - Av. Jornalista Rubens de Arruda Ramos, 2526 - Centro
Fone: 3024-0034

Fotos: Gabriela Morateli/Jornal Imagem da Ilha




Parmegiana de filé mignon com purê de batata doce



[Clique AQUI e confira o cardápio atual da Milano para os almoços de segunda a sexta-feira](#)

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



A versatilidade da banana

Fruta querida pelos brasileiros vai bem a qualquer hora

Mês passado, nesta coluna, contei para você um pouco da minha jornada no mundo virtual. E fiquei muito feliz com o retorno que tive através desta coluna, com leitores que começaram a me seguir nas mídias sociais e também com as mensagens de carinho me parabenizando pela minha trajetória. Sou muito grata! E, como prometido, este mês volto a publicar aqui receitas sempre saborosas para você e sua família. E a receita desta coluna é à base de chocolate e banana.

A banana é a fruta queridinha do Brasil. Macia e doce, ela traz muitos benefícios para nossa saúde. Rica em fibras, vitaminas e minerais, possui alta concentração de carboidratos, que se transformam em energia no nosso corpo. Por ser também uma ótima fonte de potássio, é muito consumida pelos atletas, pois ajuda a evitar câimbras e, ao contrário do que muita gente pensa, a banana é excelente para a digestão e

para a regulação das funções intestinais. E, a melhor de todas as notícias sobre a banana, é que ela também faz bem ao coração e ajuda a relaxar e a manter o nosso bom humor por causa da serotonina.

É difícil alguém que não goste de banana. Desde criança começamos a saboreá-la e, por isso, ela é sempre bem vinda, seja em forma de doces, salgados ou simplesmente ao natural. Porém, fique atento (a) à dose diária: para quem não é atleta ou esportista, não deve ultrapassar duas unidades por dia. Com tantas propriedades benéficas, esta fruta é maravilhosa para ser utilizada diariamente em nossa alimentação.

No meu canal do Youtube Receitas da Ceres, estou publicando várias receitas com banana e é uma delas que vou passar aqui pra você. O vídeo com todo o passo a passo você pode assistir lá no canal. Espero que gostem!

Um ótimo mês e até outubro com os ares da primavera



Foto: Reprodução

RECEITA

Muffins de banana com chocolate

Ingredientes:

2 ovos,
3 bananas amassadas,
1/4 de xícara de mel ou melado,
1/2 xícara de cacau em pó,
1/2 xícara de leite,
2 colheres de sopa de aveia,
1 xícara de farinha de trigo,
1 colher (sopa) de fermento químico,
100g chocolate amargo picado.

Modo de preparo: misture os ovos, acrescente o mel, a banana, o leite e misture bem. Coloque então o cacau em pó, a aveia, a farinha e mexa bem. Acrescente o fermento e, por último, o chocolate picado. Misture levemente. Coloque em forminhas de papel e leve ao forno preaquecido a 175° por 20 minutos.

Rende 12 porções.

SEU CÃO MAIS COMPORTADO

A EducaCão oferece atividades de educação voltadas exclusivamente para o seu cão, com o objetivo de criar uma melhor relação de convívio doméstico e social. O treinamento é personalizado e aplicado por profissionais altamente capacitados. Durante as sessões, são aplicadas técnicas para mudanças estratégicas de comportamento, rotina diária e hábitos que ajudarão a melhorar a relação do cão e seu tutor. Conheça o espaço! A EducaCão possui também um amplo espaço para hospedar o seu pet com todo o carinho!



Os leitores do Imagem da Ilha que apresentarem este anúncio

terão **10%** de desconto* no treinamento e na hospedagem.



* Desconto válido até dia 20/10/2019

EducaCão: Estrada Intendente Antônio Damasco, 3559 - Ratones
Fones: 3266-8320 - 98439-1939 - Acesse o Instagram!



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

DA CIDADE

Sempre surpreendente

Jaime Barcelos cria menu-degustação especial para o Ostradamus Coqueiros

Hermann Byron

Jaime Barcelos segue se aprimorando e se reinventando dia após dia desde o início da sua trajetória na gastronomia. Ele, que já trabalhou como mecânico, até hoje surpreende a todos quando coloca a mão na massa. É dele a construção tanto do deck como da adega abaixo no nível da água do mar, no restaurante Ostradamus do Ribeirão da Ilha, em Florianópolis.

O que era um pequeno negócio de temporada, no início dos anos 90, ao longo do tempo se tornou uma paixão avassaladora. A gastronomia entrou forte no coração e na alma de Jaime, este espevitado manezinho do Ribeirão da Ilha. Após muitos anos entre reformas e evolução constantes, o Ostradamus é reconhecido no Brasil e também no exterior. Jaime ganhou vários prêmios nacionais e internacionais e já é uma personalidade nacional, participando, inclusive, de vários programas de TV, cozinhando, contando sua história e mostrando suas ostras e seu Ribeirão da Ilha para todo o Brasil.

Em 2017, na busca por novidades, Jaime Barcelos se associou à Juliana Sales (ex-Outback) para abrir um novo restaurante, o Ostradamus de Coqueiros, na região continental da cidade. A casa foi inaugurada em janeiro de 2019, debaixo de um calor de quase 40°C, mas com a brisa do vento sul soprando porta adentro. E já se vão alguns meses desde a inauguração. Coqueiros, mesmo com um alto potencial por sua via gastronômica, ainda era uma incógnita para Jaime e Juliana. O bairro tranquilo e populoso do continente era um desafio a ser conquistado. Mas, para quem começou com um bufê de sorvetes na temporada e hoje é um renomado chef, parecia ser uma receita simples. Jaime levou os consagrados pratos e parceiros do Ribeirão, novos colaboradores foram treinados e a roda começou a girar.

O objetivo dos sócios é que o Ostradamus Coqueiros vire um ícone na via gastronômica. E, para isso, precisa constantemente criar diferenciais. Além do espaço físico do restaurante ter o DNA da matriz do Ribeirão, Jaime quer criar uma proposta de alta gastronomia. Para isso, criou o Canto da Sereia, um menu - degustação realizado uma vez por mês e que pretende ser o conceito da marca Ostradamus Coqueiros.

A EXPERIÊNCIA CANTO DA SEREIA

No último sábado de agosto, o manezinho número um da gastronomia local, Jaime Barcelos, surpreendeu. Criou uma harmonização de terra e mar no mínimo inusitada, da qual tive o prazer de participar junto com a consultora gastronômica do Imagem da Ilha, Ceres Azevedo.

Com a parceria da vinícola portuguesa Herdade Paço do Conde, o menu-degustação da noite ficou assim: o vinho de entrada foi o agradável alentejano Herdade das Alburnoas, que harmonizou com um cappuccino de costela. Isso mesmo, você leu certo: de costela, com espuma de tapioca! A partir



Juliana Sales (E) e Angela com garrafa de 9 litros Herdade Paço do Conde

daí, degustamos também o tinto Herdade Paço do Conde, vindo de uma garrafa de 9 litros. Depois, foram servidos o Brigadeiro de Lula em cebola caramelizada; Crocante Negro (em creme de manga no aroma de laranja e camarões); Carpaccio de Polvo (peito de taioba, alfavaca e pinhão); e, para encerrar as entradas, mas não menos surpreendente, a Ostra Surpresa: uma obra de arte "gourmetizada" com a gelificação de melado de cana, creme de pipoca, ostra defumada, creme de lentilha e beterraba.

O Herdade do Paço do Conde evoluiu muito na taça e foi uma perfeita harmonização com o prato principal Da Terra ao Mar: o carré de cordeiro buscou a parceria da lagosta em blocos com creme de jenipapo. Foi pra bater palminhas de emoji! Last but not least, a sobremesa: Ovo Fake. O chef Jaime Barcelos colocou toda a sua criatividade em ação: creme de coco em forma de clara, manga envolta em gelatina como uma gema e, como acompanhamento, maçãs flambadas com maçarico dando um efeito de batatas fritas. E, olha só, tudo isto à beira do mar de Coqueiros!

Fotos: HBN/Imagem da Ilha



CAPPUCCINO DE COSTELA



CROCANTE NEGRO



OSTRA SURPRESA



DA TERRA AO MAR



OVO FAKE - SOBREMESA



BRIGADEIRO DE LULA

É MODA.
É TENDÊNCIA.
É AQUI.

BEIRAMAR
FASHION

TRENDS

PRIMAVERA. VERÃO 2020

18 A 22
SETEMBRO

18, 19 E 20 • INÍCIO 19h
21 E 22 • INÍCIO 17h

moda / desfile
tendências / shows
debates / celebridades

 **Beiramar**

O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE

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!

CÔNGRIO DO CLÊ



Uma das paixões do Antonio's Restaurante é criar pratos em homenagem às pessoas queridas e aos lugares marcantes. Um deles é o Côngrio do Clê, que homenageia o garçom Clementino, funcionário do local por muitos anos. A receita já caiu no gosto dos clientes pela sua versatilidade: filé de Côngrio grelhado, coberto e gratinado com molho à base de pequenos camarões, abobrinha italiana, cebola picada, manjericão e maionese. Acompanha batata sauté e arroz.

Antonio's Restaurante

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



Acesse **AQUI** e se cadastre para receber via whatsapp as promoções do Antonios!

“AQUELE PRATO SABOROSO DO SEU RESTAURANTE PODERÁ ESTAR AQUI”

Anuncie na próxima edição do caderno

São **40 mil leitores** sendo que 85% deste público **são mulheres**, formadoras de opinião e com **grande poder na decisão** de compra.

Ligue: 3024-2747

DO CAFÉ AO HAPPY HOUR



O **Café Del Mar** é uma ótima dica para quem procura um ambiente agradável, charmoso e aconchegante para um almoço rápido, lanche ou happy hour. Para o almoço das quintas-feiras, a sugestão é a deliciosa torta de bacalhau feita por chef português, além das especialidades argentinas, como as famosas empanadas. A casa também oferece, diariamente, a promoção que conta com duas meias luas de manteiga acompanhadas por um café médio com leite, no valor de R\$ 12. Já os happy hour das sextas e sábados estão garantidos com a promoção de dois chopes 🍺 048, pilsen, 400 ml, por R\$ 18. O Café Del Mar está localizado na Trav. Maestro Tullo Cavallazzi, 20 loja 2, no Centro, e funciona de segunda a sábado, das 8h30 às 21h e aos domingos, das 16h às 21h.!



Acesse **AQUI** e se cadastre para receber via whatsapp as promoções do Café del Mar!

 **HIPPO**
apresenta

voce
bem+

Chegou o novo App de vantagens exclusivas do Hippo.

Baixe já e veja como seus pontos podem bem mais!



BAIXE
grátis o App



CADASTRE-SE
ou atualize seus dados



CONFIRA
vantagens exclusivas para VOCÊ

Busque por: Hippo Você Bem +

DISPONÍVEL NO
Google Play

Baixar na
App Store

hippo.com.br

Conheça o Você Bem +, nosso novo programa de relacionamento. Clique aqui e baixe o aplicativo!



$$05 + 08 + 03 = \text{💰}$$

$$03 + 05 + 08 = \text{😊}$$

$$03 + 02 = \text{⌚}$$

QUANTO MAIS 5ÀSEC, MAIS ECONOMIA PARA VOCÊ.

QUALIDADE ⌚ RAPIDEZ 💡 MODERNIDADE 🏠 ECONOMIA 😊 SATISFAÇÃO

Você sabia?

30%

DE ECONOMIA

Até 30% de economia com gastos domésticos.

5X

MAIS DURABILIDADE

Suas roupas duram até 5 vezes mais lavando na 5àsec.

-37%

ÁGUA

- 37% de utilização de água em casa.

32

DIAS ECONOMIZADOS

Você economiza até 32 dias do ano lavando na 5àsec.

AV. MADRE BENVENUTA, 895

Tel.: 3334-0415

Segunda a sexta - 08h às 19h • Sábado - 09h às 13h

BUSINESS DECOR - ROD. SC-401, 5.025

Tel.: 3234-0515

Segunda a sexta - 08h às 17 • Sábado - Fechado

Limpeza a água | Limpeza a seco | Impermeabilizar | Appret - revitalizar | Amidonnage - engomar

LIBERTE-SE

TRAGA SUAS ROUPAS PARA A 5ÀSEC

[@5asec.santamonica.fpolis](https://www.instagram.com/5asec.santamonica.fpolis)

5àsec

TEXTILE EXPERT

A LAVANDERIA INTELIGENTE