

JORNAL images DA ILHA

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

ARTE COM SENTIDO

Movimento voluntário quer transformar paisagem urbana do "alto centro" de Florianópolis

• Página 5

Foto: Rodrigo Mendonça



guia Gastronômico

**NO CARDÁPIO:
Receita campeã**

• Página G5

Foto: HBN/Imagem da Ilha



Grace Fraschini apresenta pizza autoral ganhadora do Campeonato Mundial de Pizza Picante, na Itália

Arquitetos Mário Pinheiro e Ricardo Fonseca (E) são os idealizadores do projeto ARTE COM



Entrega é para o primeiro semestre de 2020

BEIRA-MAR NORTE : Lá vem a praça • Página 3

CARTA AO LEITOR

Ao final do mês de outubro uma tempestade sem raios afetou as comunicações no Estado. O Grupo NSC, que há pouco tempo havia comprado o braço catarinense da gigante RBS, decidiu abolir os jornais diários do grupo. Desde o dia 26, os quatro principais jornais do grupo deixaram de serem impressos e passaram para a plataforma digital.

Já a nossa continuidade gráfica nos proporcionou um convite para apresentar o modelo de negócio do Jornal Imagem da Ilha aos alunos do curso de Jornalismo do Centro Universitário Estácio de Sá, em São José. Esta é a pauta da página J3 desta edição. A colunista Karin Verzbickas também aborda, brilhantemente, este tema, na coluna Jingle Bell, na página J8.

Os arquitetos Ricardo Fonseca e Mário Pinheiro, da PSF Arquitetura, apresentam um novo projeto para o Alto Centro, o ARTE COM. O novo conceito busca trabalhar a autoestima dos moradores de uma comunidade da região central da cidade, na área da Rua Crispim Mira. Confira na página J5.

No Guia Gastronômico, a crônica de uma vitória anunciada. A "manezinha" italiana Grace Frascini voltou à Itália para mais uma vez representar o Brasil no Campeonato Mundial de Pizza Picante. E venceu! Esta é a matéria da página G5 e que ilustra brilhantemente a capa. Confira qual é a pizza que levou Grace ao local mais alto do pódio!

A coluna Gastronômicas, de minha autoria, traz várias dicas para você aproveitar bons locais e produtos na cidade. Todas imperdíveis. Aproveitem!

Boa leitura e até a próxima!

Hermann Byron

AGENDA CULTURAL

SHOW



Zé Neto & Cristiano e Marcos e Belutti

Duas das mais badaladas duplas de sertanejo universitário do país, Zé Neto & Cristiano e Marcos e Belutti apresentam seus sucessos em um show imperdível. Dia 09/11, na Arena Petry. Os ingressos estão à venda no site Blueticket.

Hoje é Dia de Jazz Bebê

Entre os destaques do Hoje é Dia de Jazz Bebê estão o projeto Beatles para Crianças, contação de histórias, brincadeiras infantis, área de foodtrucks e lounge para descanso para que as famílias possam curtir as atrações o dia inteiro. Dias 09/11 e 10/11, das 11h às 19h30, no Parque da Luz. Em caso de chuva, o evento será transferido para o Boulevard 14/32, na Floripa Airport - Aeroporto Internacional de Florianópolis. A entrada é gratuita.

FAMÍLIA



ATELIÊ DE ESCRITA

Arte, Literatura e Psicanálise

O Ateliê de Escrita: Arte, Literatura e Psicanálise está com inscrições abertas para as aulas de 2020. Os encontros, promovidos pela Biblioteca de Arte e Cultura da Fundação Catarinense de Cultura (FCC), em parceria com o Ateliê de Psicanálise,

ocorrerão sempre nas primeiras e terceiras quartas-feiras do mês, das 16h às 18h, entre 04/03 e 18/11 de 2020. Mais informações podem ser obtidas na Biblioteca de Arte e Cultura do Centro Integrado de Cultura (CIC) e pelo telefone 3664-2683 (com Esni).

MICARETA

Folianópolis

Considerado um dos maiores carnavais fora de época do país, a 14ª edição do Folianópolis tem em seu time atrações de peso como Saulo, Ivete Sangalo e o grupo Harmonia do Samba. De 14/11 a 16/11, na Passarela Nego Quirido. Ingressos à venda no site Blueticket.



Fotos: Divulgação



EXPOSIÇÃO

BQ80

A cena musical que movimentou a cidade de Brusque na década de 1980 é o tema central da exposição BQ80: Quando Brusque foi a capital do rock no sul, que reúne um raro acervo de fotos, cartazes, ingressos, fanzines, áudios, vídeos, camisetas de bandas, fitas demo, entre outros itens. Até 17/11, de terça-feira a domingo, das 10h às 21h, no Museu da Imagem e do Som de Santa Catarina, no Centro Integrado de Cultura (CIC). A entrada é gratuita. Mais informações: 3664-2555.

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 Sevilha (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!

INTERATIVIDADE

Imagem da Ilha em sala de aula

Jornal é apresentado em bate-papo com alunos de universidade

Hermann Byron Neto

O mês de Outubro veio com novidades. Mesmo iniciado com grandes conquistas, como a inauguração do complexo do novo Aeroporto e seu majestoso Boulevard 14/32 no sul da Ilha, encerrou com notícias de tirar o fôlego. O grupo NSC, que adquiriu há pouco tempo a gigante RBS, com seus quatro jornais diários, várias rádios e TV, optou por encerrar a operação de jornais diários no Estado. Com isso, foram retirados de circulação o Diário Catarinense e Hora, na Capital, o Jornal A Notícia, em Joinville, e o Jornal de Santa Catarina, em Blumenau. Um furacão no meio da comunicação.

Nós, do Imagem da Ilha, mesmo sentindo a crise atual na economia e a mudança de hábito para a plataforma digital - estamos presentes nas principais delas! - permanecemos fieis ao impresso. E, em função disso, no final do mês fomos convidados para falar sobre o tema, no Centro Universitário Estácio de Sá, em São José, para a turma do curso de Jornalismo.

O prof. Antônio Russo, que ministra a disciplina Técnicas de Entrevista Jornalística, me fez o convite. Aceitei e falei sobre: o quê, o por quê, o quando e o aonde do Imagem da Ilha, por 1h e 30 minutos, para seus 40 alunos, com idade média de 20 anos, e que já nasceram na era digital. Uma história que começou antes da maioria deles ter nascido. Para uma plateia de jovens curiosos, que “não consomem informação



em papel”, apresentei o conceito do jornal Imagem da Ilha, fundado em 1995 e que começou como uma mala direta da locadora Video CD Show. Depois da apresentação, abrimos para perguntas, já que iriam apresentar um trabalho de classe sobre o bate-papo.

Comecei falando sobre a origem do jornal e por qual motivo ele foi lançado. Naquela ocasião, ele era direcionado aos associados da locadora, mas logo começou a ser entregue também a outros moradores do entorno, com informações sobre lançamentos de filmes e várias promoções que realizávamos mensalmente. Lembrando que, naquela época, não havia NET, Netflix,

muito menos Youtube!

Nosso público era formado em sua maioria por mulheres na faixa dos 25 a 35 anos, clientes da locadora localizada na área da Beira-Mar Norte, cujos filhos estudavam no Colégio Menino Jesus ou Catarinense. Ainda hoje temos em nosso mailing uma boa parte desse público que viu o jornal crescer. Aos poucos, pelo perfil de leitores, fomos acrescentando matérias ao jornal que tivessem a ver com esse público, com pautas de moda, decoração e gastronomia. Essas pautas e páginas deram origem aos atuais cadernos Femina, Arquitetura & Decoração e Guia Gastronômico. Criamos com isso uma fidelização à informação do

“jornalzinho”, como o Imagem da Ilha era carinhosamente chamado na época.

ESTRUTURA CONSISTENTE

O crescimento em número de páginas e número de exemplares foi gradual. Começando em 1995, com 1 mil exemplares, com 4 páginas e em duas cores - azul e preto -, em 2005 comemorando 10 anos, chegamos a 10 mil exemplares e todo colorido (full color) com 16 páginas. A primeira pergunta dos alunos foi: “Como o jornal se mantém, já que é entregue gratuitamente? Tem matérias pagas?”. Expliquei que, como focamos em um perfil específico de público, conseguimos viabilizar anunciantes interessados neste público. Quanto às matérias pagas, apenas as que apresentam viés comercial.

Em seguida, o professor Antônio Russo levantou a questão sobre o pequeno número de anunciantes, porém, com grandes anúncios. Comentei que era uma das opções do modelo de negócio, pois jornais regionais que vendem muitos anúncios pequenos ficam com as páginas muito poluídas graficamente. Por isso, optamos por mais conteúdo e menos anúncios, mas em formatos maiores.

Foi perguntada ainda qual é a minha função específica no Imagem da



Clique [AQUI](#) e continue lendo a matéria ao acessar

BEIRA-MAR NORTE

Novo capítulo

Terreno do Forte São Luís será transformado em praça para comunidade

Da redação

Foi assinado na manhã de sexta-feira, 01 de novembro, o termo da adoção de área pública do terreno do Forte São Luís, uma área de quase 2.000 metros quadrados, localizado entre as avenidas Jornalista Rubens de Arruda Ramos (Beira-Mar Norte) e Mauro Ramos, esquina com a rua Bocaíúva. O local, que anteriormente pertencia ao exército, foi cedido para a Prefeitura de Florianópolis em dezembro de 2016. O Beiramar Shopping, como adotante, fica responsável pela transformação do espaço em uma área de convivência pública. Dentro do cronograma de execução, as obras devem ter início ainda este mês, e a previsão é de que a nova praça seja entregue à sociedade no primeiro semestre de 2020.

O projeto paisagístico, assinado pela arquiteta Juliana Castro, pretende criar um lugar capaz de ser referência para moradores e visitantes de Florianópolis. “Entendemos que a localização privilegiada nos permite trabalhar com elementos paisagísticos especiais com plasticidade marcante e que remetam à história do lugar”, explica Julia-



Foto: Divulgação

Elemento histórico: uma parte do terreno será preservada, em virtude da possibilidade da existência de resquícios arqueológicos do Forte São Luís. Espelho d'água, brinquedos e poltronas confortáveis integrarão a nova praça

na Castro.

A arquiteta detalha o que será desenvolvido para a nova praça. “Queremos dar valor à história de forma não literal. O ob-

reto central que projetamos tem a água como destaque. Sua forma circular com caminhamento em direção ao centro representa nossa ilha rodeada de água por todos os lados e com mais água no centro, seu coração. Propositamente o objeto cava o solo levando a mensagem do passado supostamente ali enterrado. E mais, neste caminho em direção ao coração os visitantes podem

ler traços da história gravada na pedra que cobre o piso”, justifica. O projeto também apresenta ao público elementos lúdicos como água em movimento, brinquedos, poltronas confortáveis para admirar o belíssimo pôr do sol, bem como muitas árvores nativas da ilha para que seja de fato um lugar acolhedor.

Walter Silva Koerich, membro do conselho do Beiramar Shopping, lembra que o local já foi mar um dia, já abrigou o Forte São Luís da Praia de fora, já foi um lugar de feiras e encontros e passou muito tempo esperando ser novamente ocupado. “É um espaço ímpar, muito especial e há muito tempo queremos transformá-lo em um local histórico para a cidade”, destaca. E completa: “o centro de nosso projeto é resgatar a história como forma de referendarmos nosso passado e o faremos com um espelho d'água”, explica o empresário Walter Silva Koerich.



Clique [AQUI](#) para conhecer mais sobre a história do Forte São Luís, espaço que abrigará a nova praça da cidade.



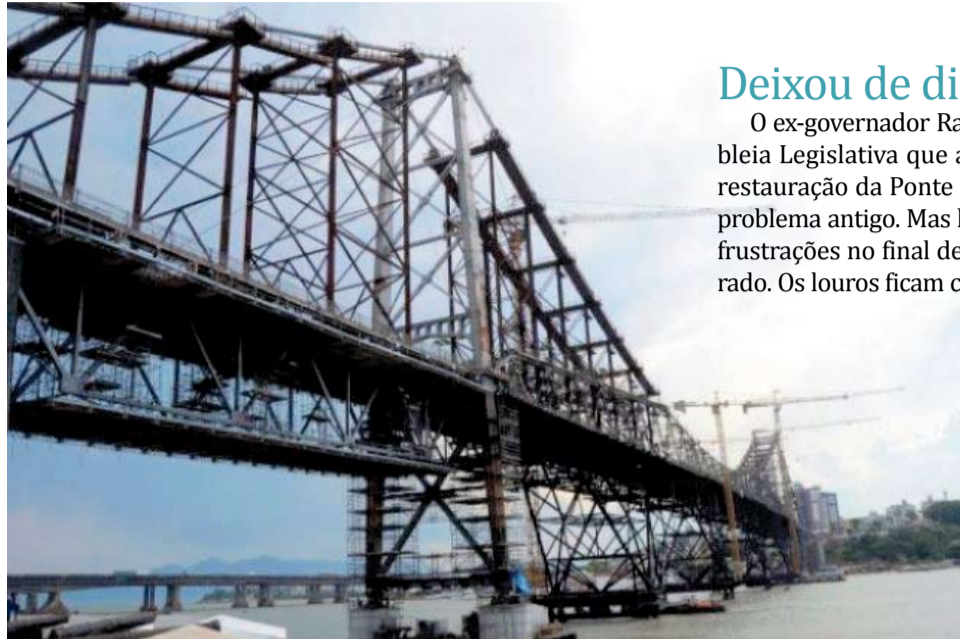
COLUNA POLÍTICA

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Reprodução



Plano de ação

Ciente de que ainda falta percepção sobre seu valor para a sociedade, o Tribunal de Contas do Estado está implantando um novo plano de ação. Prioriza o emprego de inteligência artificial nas fiscalizações por meio de robôs e sistemas informatizados. Outra novidade é o uso de drones na fiscalização de obras públicas.

Octogenários

Encaminha-se para votação em plenário projeto do deputado federal Hélio Costa (Republicanos-SC), que garante às pessoas com mais de 80 anos prioridade especial sobre as demais no atendimento em serviços públicos e privados. Hoje a legislação já garante tratamento preferencial para pessoas: acima de 60 anos, com deficiência, gestantes, lactantes, com crianças de colo e obesos. Mas, pelo texto, os idosos com mais de 80 anos terão prioridade sobre esse grupo.

Investimento prioritário

Se depender da grande maioria dos deputados estaduais, o aumento da receita do Tesouro barriga-verde, que de janeiro a setembro registrou alta nominal acumulada de 13,2%, não vai para aumentar salários de funcionários públicos, como alguns se arvoram. Defendem, como que uma frente, que os R\$ 2,4 bilhões a mais no caixa sejam carreados para melhorar a infraestrutura, principalmente na recuperação de rodovias.

Adesão à força

Com a reforma da Previdência aprovada, que mudou a aposentadoria para os servidores públicos federais, governo e Congresso começam a traçar estratégias para forçar Estados e Municípios a também apertarem as regras para os seus funcionários. Deve vir ali adiante a Lei de Responsabilidade Previdenciária, que vai estabelecer um prazo para que eles formulem planos de equacionamento do déficit atuarial de seus sistemas de aposentadoria. SC não tem outra saída que não seja aderir. No ano passado saíram do Tesouro R\$ 3,8 bilhões para cobrir o déficit da Previdência estadual. Fortuna que faltou para saúde, saneamento, educação, habitação, etc.

Sofredor

Não está sendo fácil a tarefa do catarinense Jorge Seif Júnior no comando da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura. E o órgão é o que mais sofre processos judiciais na Esplanada dos Ministérios, depois do Ministério da Saúde. O número de servidores caiu de 785, quando o então Ministério da Pesca foi criado em 2009, para 44, quando a pasta foi extinta em 2015. Atualmente, a secretaria possui cerca de 100 servidores.

O melhor

O melhor jogador de futebol de SC em todos os tempos foi o ponta-esquerda Teixeira, falecido em 2018 e que jogou no Palmeiras, de Blumenau, e se destacou no Carlos Renaux, de Brusque. A afirmação está no livro "Santa Catarina, Um Século de Futebol", do jornalista e historiador Maury Dal Grande Borges, 84 anos, lançado semana passada na Assembleia Legislativa.

Deixou de dizer

O ex-governador Raimundo Colombo foi ouvido na CPI da Assembleia Legislativa que apura possíveis irregularidades nas obras de restauração da Ponte Hercílio Luz. Disse ter ajudado a resolver um problema antigo. Mas lá no íntimo gostaria de dizer que uma de suas frustrações no final de seu segundo mandato foi não tê-la reinaugurado. Os louros ficam com Carlos Moisés.

Ativos apreendidos

Para evitar sua depreciação, além de reduzir custos de pátios e galpões, a recente lei federal 13.886 vai dar agilidade à alienação de ativos apreendidos em processos criminais. Há catalogados no momento 46.886 itens, entre imóveis, veículos, aeronaves e equipamentos eletrônicos. Para SC, a Secretaria Nacional de Administração já contratou um leiloeiro para identificar os bens e realizar os encaminhamentos. Dos 600 imóveis apreendidos no Estado, dois estão em Itapema e valem cerca de R\$ 8 milhões. A ideia é que, com a receita de sua venda, se implemente políticas públicas de prevenção e repressão ao tráfico de drogas.

Contrariedade

Espantosa a determinação do Conselho Nacional de Justiça e de seu presidente, ministro Dias Toffoli (sempre ele!) de mandar o TJ-SC suspender o sistema e-proc, muito mais seguro, econômico e ágil no manuseio dos processos por via eletrônica. E ativa, sobretudo, a determinação do tribunal em contrariá-la.

À força

Em quatro anos, o município de Governador Celso Ramos, que quer implantar a infame taxa de preservação ambiental, terá que construir rede coletora e sistema de tratamento de esgoto sanitário, determinou a Justiça Federal. Enquanto o sistema não estiver operando, a prefeitura não poderá expedir alvarás e licenciamentos para a construção de imóveis residenciais ou comerciais. Se a moda pega...

Apontar prioridades

Nenhum Ministério Público do país está fazendo o que o de SC está promovendo. Até o dia 31, por meio de um formulário no seu site, permitiu que qualquer pessoa apontasse quais devem ser as prioridades em suas oito áreas de atuação. Elas vão nortear as ações dos procuradores e promotores por dois anos, a partir do começo de 2020.



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

Negócios Exclusivos

Com credibilidade e atendimento personalizado de alto padrão



SAN CARLOS
Negócios Imobiliários

(48) 99972-0440

(48) 3207-6875

sancarlosimoveis.com.br

Rua Bocaiuva, 1925

CIDADE

Museu ao ar livre

Arquitetos e artistas se movimentam para revigorar região do Centro de Florianópolis

Letícia Wilson

Os arquitetos Mário Pinheiro e Ricardo Fonseca, da PSF Arquitetura, estão liderando um movimento voluntário de transformação da paisagem urbana em Florianópolis. É o ARTE COM – festival de arte urbana na comunidade conhecida como “alto centro”. “Nosso propósito é revigorar esta região da cidade, citada até pelo poder público como ‘o outro lado da avenida Mauro Ramos’, uma depreciação que vem acontecendo ao longo dos anos. Nosso olhar não é o de revitalizar, mas de revigorar, de ressignificar”, enfatiza Ricardo Fonseca.

A primeira edição foi realizada no sábado, dia 26 de outubro, com uma programação que incluiu muita arte, diversão, colaboração, cidadania e solidariedade. Sob a curadoria do muralista

Cazão, diversos artistas locais pintaram muros, calçadas e paredes de diversas ruas da região, criando uma espécie de “museu ao ar livre”, dando início a uma série de ações que estão sendo planejadas para levar vida, arte e cultura para essa área da cidade. Já estão integrados ao ARTE COM, os artistas Marcelo Camacho, Cacé, Azo, Roey, Calu, Gravata, Bboy, San, Cazão, Bruno Barbi, Veam e Rodrigo Level

O ponto de encontro foi a Travessa Elisabete de Melo Pereira, esquina com a Servidão Farias, mas o “museu ao ar livre” abrange também as ruas José Boiteaux e Crispim Mira. No total, oito muros receberam intervenção dos artistas e, também, de moradores locais, que se motivaram a participar. O roteiro deverá ser ampliado nas próximas edições do ARTE COM, que já estão sendo planejadas. “Assim que viram o resultado da ação, proprietários que haviam negado autorização da pintura nos muros das suas casas receosos de uma possível depreciação dos imóveis, vieram solicitar a inclusão das casas deles no projeto”, comemora Ricardo. E ele conta, emocionado, uma cena que comoveu os participantes. “Uma senhora de uns 70 anos veio até nós com um semblante sério, pegou minha mão e pediu que eu a acompanhasse até a casa dela, no alto da servidão. Lá chegando, ela pediu para incluir o imóvel no roteiro para que a sua casa ficasse ‘a mais linda da rua’”, revela.

TRANSFORMAÇÃO DA PAISAGEM

Os arquitetos Mário Pinheiro e Ricardo Fonseca instalaram, recentemente, a sede da PSF Arquitetura na região e têm acompanhado o cotidiano da comunidade local



Fotos: Rodrigo Mendonça

rido apenas à extensa escadaria da rua José Boiteaux, importante elemento de conexão dos moradores da parte mais alta da região com a cidade. “Contudo, o movimento ganhou uma proporção maior e vimos que poderíamos estender a intenção da cor para os muros e, assim, criarmos um ‘museu ao ar livre’, como muitos estão chamando”, complementa o arquiteto.

Esta ação foi idealizada em conjunto com a ACOF (Associação Comunitária do Centro Oriental de Florianópolis) e com a Alta Arquitetura, contou com o patrocínio das empresas Anjo Tintas, da 100% Brasil, da Rode Martins e Advogados, da Kuboo e da Larck e com o da ROST Construtora e de diversas outras empresas e parceiros.

Oficina de grafite e Praça da Criança Além de uma próxima edição do ARTE COM, o grupo já está planejando uma oficina de grafite com a comunidade, para ensinar a prática a adultos, adolescentes e crianças que moram na região. Outra transformação prevista para a região é a instituição da Praça da Criança, em terreno já doado pela prefeitura e que vem sendo planejada de forma voluntária e colaborativa, com a participação de diversas instituições e do Movimento Traços Urbanos, grupo multidisciplinar que atua de forma voluntária e colaborativa para a requalificação dos espaços urbanos de Florianópolis. O projeto executivo da Praça, desenvolvido pela PSF Arquitetura, está em fase de aprovação junto aos órgãos públicos.



Nesta primeira edição do ARTE COM, oito muros receberam intervenção dos artistas e também dos moradores da região



As pinturas têm a curadoria do muralista Cazão

Clique [AQUI](#) e confira mais sobre o ARTE COM.

e analisado o histórico da região, que tem atraído empresas de diversos segmentos, o que contribui para uma maior vida nas ruas do bairro durante todo o dia. A dupla idealizou o ARTE COM como uma contribuição para a comunidade.

A ideia então era, a partir da intenção da arte urbana, aplicar arte nos muros de muitas construções já consolidadas para que a própria comunidade tivesse um olhar mais alegre, estimulando a criatividade na sua rotina de ida e vinda. “É notório que a maioria dos muros dessas quadras limita o acesso dos pedestres, fazendo com que o foco de visão das pessoas esteja apenas na via. A intenção, então, era fazer os grafites para que as pessoas possam admirar uma paisagem um pouco mais rica”, explica Ricardo. A ideia inicial era conferir um colo-



A ideia dos arquitetos Mário Pinheiro (E) e Ricardo Fonseca é trabalhar com terrenos em degradação e construir espaços que sejam úteis aos moradores do entorno



DIREITO

Leonardo FornariAdvogado - OAB/SC 16.888
leonardo@wlf.adv.br**A importância de um contrato bem feito***Instrumento deve estabelecer regras claras entre os contratantes*

Na hora de elaborar um contrato é muito comum, infelizmente, que as pessoas não notem a sua real importância, ignorando que esse instrumento estabelece regras sérias na sua relação patrimonial, societária, matrimonial, trabalhista, etc.. E, até por esse desconhecimento ou banalização (em alguns casos a tentativa de economizar), não buscam um profissional especialista nessa área, adotando modelos de internet, ou que amigos encaminham (geralmente de outra situação diferente da que está se tratando), o que leva a interpretações divergentes entre os contratantes, lacunas da qual o inadimplente se beneficia para não cumprir a obrigação acordada, dentre outros problemas. Enfim, a história ensina que o barato pode sair muito caro, especialmente porque um litígio pra resolver esse tipo de imbróglio tem um alto preço e pode tirar o sossego por anos. Abaixo, os erros mais comuns dos contratantes leigos:

CONTRATOS GENÉRICOS (O FAMOSO "MODELO DA INTERNET")

Um erro grave é não adaptar o contrato à realidade do negócio, às especificidades do que as partes pretendem transacionar. E isso é feito com a adoção de contratos genéricos ou modelos extraídos da internet ou de outros negócios.

Um bom contrato tem que prever todas as situações possíveis, os tipos de contratantes (pessoa física ou jurídica), todos os problemas que possam ocorrer, as características peculiares daquele negócio, sanções em caso de inadimplemento, história e contexto da relação que gerou o contrato, produto (qualidade e quantidade de forma detalhada) ou serviço oferecido e forma de extinção do contrato.

Quando você pega um contrato de compra e venda de um veículo e o adapta ao de um imóvel, a situação pode ficar bem grave, pois são bens com características muito diferentes. Não é raro ver pessoas que desembolsam 6% do valor

de imóvel ao corretor, mas não querem pagar 0,5% para uma redação ou revisão do instrumento de alienação do bem.

NÃO CONSIDERAR O PASSADO DOS CONTRATANTES

Muitos fecham contratos e, logo depois, são surpreendidos com penhoras ou outras restrições no bem transacionado, por conta de dívidas que o vendedor possuía quando da alienação do bem. Caberá ao comprador todo um incômodo e alto custo para provar sua boa-fé na aquisição.

Como evitar isso? Pesquisar nos órgãos competentes a situação do outro contratante (cadastros de inadimplentes, justiça estadual, federal e trabalhista, fazendas públicas, dentre outros), bem como junto ao local do registro do bem (DETRAN, Registro de Imóveis, etc.).

CLÁUSULAS COM PENALIDADES OU OBRIGAÇÕES

Deve-se evitar redações que deixem em dúvida o cumprimento de obrigações, o que pode ser um artifício para que o contrato não seja cumprido da forma pretendida. É nesse momento que se deve redigir de modo claro e objetivo o que se pretende, de preferência até com exemplos do que pode ocorrer se descumprida a cláusula. Isso ocorre quando se estabelece uma multa diária por inadimplemento de uma obrigação contratual, podendo ser colocado um exem-

plo, da seguinte maneira: se fulano deixar de comparecer na obra, será cobrado o valor de R\$ 100,00 (cem reais) por dia de paralisação do serviço.

Também, devem ser previstas as penalidades (ou não) em caso de resolução, rescisão ou rescisão do contrato, que são coisas muito diferentes.

GARANTIAS CONTRATUAIS

Incluir no contrato se há alguma garantia pessoal ou patrimonial, no caso de não cumprimento da avença.

Por fim, tem-se a importância de qualificar de modo completo os contratantes, bem como colher a assinatura de duas testemunhas. Isso mesmo, muitas vezes o contrato poderia ser mais facilmente cobrado em caso de inadimplemento, pela via da execução forçada (ação que é mais rápida e efetiva), mas não pode pela simples falta da assinatura de duas testemunhas. O que parece ser um detalhe bobo, pode fazer toda a diferença no futuro.

Nessa hipótese, a assessoria jurídica, além de demonstrar os instrumentos adequados, irá indicar seus efeitos na situação concreta. Não se pode esquecer que o profissional do Direito é extremamente qualificado e possui uma longa formação, de cinco anos, no mínimo, para poder te auxiliar da melhor forma. Por isso, não hesite em solicitar ajuda profissional e procure algum de sua confiança.

“A minha bandeira é a Agricultura.”

Anderson Luiz Romão Agricultor

Anderson é produtor de orgânicos e também professor. Ele ajudou a coordenar o projeto que leva a produção local de hortifrutis orgânicos para as escolas municipais de Antônio Carlos e Biguaçu. Essa iniciativa inspirou a lei* que determina às escolas de Santa Catarina que forneçam alimentos conforme a tradição e o clima de cada região catarinense.

E você? Qual é a sua bandeira?
Acesse nossas redes sociais e conte pra gente.

*Lei Nº 17.682 de 11/01/2019

**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DE SANTA CATARINA**

NEOVOX

Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br



Foto: Divulgação

Supermedalha

Lélia Pereira Nunes está entre as personalidades agraciadas com a Medalha de Mérito Cultural Cruz e Sousa 2019, considerada a maior honraria da área cultural em Santa Catarina. A cerimônia de entrega será no próximo dia 24, data do 158º aniversário de nascimento do poeta.

Ein prosit!

Outubro já era, mas a programação em comemoração aos 191 anos da Imigração Alemã em Desterro vai terminar no melhor estilo Oktoberfest. O encerramento será com a 4ª edição da Bier Fest Associação Deutsche Welt, no próximo dia 9 na Acojar, no Santa Mônica, com bandinha, danças, chopes artesanais e pratos da culinária alemã.

Frigobar

Mercado hoteleiro aquecido agora em novembro com a realização do RD Summit e do Florianópolis. Um hotel na Praia anunciou 100% de ocupação por conta dos dois eventos. Para o Réveillon, é época das últimas reservas. Um hotel próximo à Beira-Mar, por exemplo, está oferecendo um pacote para os dias 30 e 31 de dezembro, para duas pessoas, a partir de R\$ 5 mil. Segundo pesquisa realizada pela Voopter, sistema de busca e monitoramento de preços de passagens aéreas, Florianópolis é o destino brasileiro mais procurado para o Réveillon.

Sem parar

A reta final de 2019 está sendo agitada para Acemi e Mauro Fiúza. O casal acaba de chegar de um roteiro pela Europa cuja cereja do bolo foi Luxemburgo, onde ela recebeu oficialmente cidadania local, estendida para filhos e netos. No começo de dezembro, os dois vão celebrar 50 anos de casamento numa festa na ACM.

Ciência dos drinks

Depois de passar seis meses nos EUA e um na Europa, com pesquisas em bares de Nova York, Bruxelas, Copenhague, Praga e Dublin, Bernardo Soares está de volta a Florianópolis. Aqui, vai recarregar as baterias preparando seus cursos em vídeo de mixologia ao redor do mundo.

À francesa

Inaugurada no último dia 6, a decoração de Natal do Beiramar Shopping chegou toda inspirada em galerias francesas. Um dos atrativos é uma grande árvore suspensa.

Cartas da mãe

Nascida em Florianópolis, a administradora de empresas Thaisy Fernandes, de 32 anos, acaba de lançar pela Editora Insular "A Mãe que me Pari - Gestar, Parir, Maternar". O conteúdo são cartas que a autora escreveu para que as filhas pudessem ler mais tarde e soubessem tudo o que sentiu durante os primeiros anos de maternidade.



Anita Pires, da ONG Floripa Amanhã, o prefeito Gean Loureiro e os empresários Waltinho Koerich e Antonio Scherer, do Beiramar Shopping, no evento de assinatura do termo de adoção do terreno do Forte São Luís

Detalhes

Uma casa simples de uma senhora no bairro Córrego Grande e as fachadas de inspiração art déco de dois prédios do Centro, demolidos meses depois de serem desenhados. Cenários que o cotidiano apressado muitas vezes esconde são agora revelados numa exposição em cartaz até o final do mês no CIC. No total, são 56 obras, todas criadas por participantes do movimento Urban Sketchers.

Pop art

Amigos do artista George Peixoto, o Picolé, se cotizaram e compraram um dos quadros que ele expôs em setembro no Espaço Cultural BRDE. O destino da obra foi o cantinho do Rei do Mate da Vidal Ramos, onde Peixoto e os amigos costumam se encontrar quase todos os dias. O próprio artista escolheu o quadro.

Pausa

Depois dos JASC, o atleta catarinense Rodrigo do Nascimento, que vai integrar a equipe brasileira do revezamento 4 x 10 nas Olimpíadas de Tóquio, está voltando para São Paulo para curtir férias. Já no dia 25 retoma os treinos para a disputa da medalha olímpica, daqui a cerca de nove meses.

Bienal afro

Até 14 de dezembro acontece em Florianópolis a 1ª Bienal Black Brazil Art, com exposições e debates sobre a mulher negra. Mais de 300 obras de 150 artistas de todo o país com o tema "Mulheres (in) Visíveis" passarão neste período por diversos espaços culturais da Ilha, começando pela galeria de arte do Mercado Público, e também de Porto Alegre.

No topo

Saiu a lista dos vencedores dos Prêmios Literários Cidade de Manaus 2019. E tem dois catarinenses premiados. Oldemar Olsen Jr venceu na categoria de melhor livro de crônicas com "Tu Viverás Também". Talita Rodrigues, de Joinville, ganhou com "Do Bosque ao Deserto", escolhido como o melhor ensaio sobre literatura (letras).

Namastê!

Myllene Camilli e o casal Lúcia e Luiz Fernando De Vincenzi estavam no grupo de amigos que acaba de voltar de um roteiro cheio de exotismo. Visitaram lugares como a Índia e o Nepal.

Foto: David Collaço

A curadora de arte Regina Nobrez e a designer de interiores Lourena Genovez, aniversariante da noite, no Art's



Longevidade

No ar desde maio de 2018, a bem-sucedida novela do SBT "As Aventuras de Poliana" será esticada até 2021, no mínimo. Para isso, a emissora de Silvio Santos renovou o contrato de todo o elenco, incluindo o da atriz e cantora catarinense Gabriela Petry, até outubro de 2020, prazo previsto para o final das gravações. No total, serão quase 800 capítulos e cerca de três anos em exibição.

Ano bom

Fechando 2019 em franca expansão - e promovido ao conceito de centro multiuso, o Floripa Shopping anuncia mais novidades para 2020. Uma das principais é o novo espaço gourmet que terá diversos restaurantes entre eles o que já está funcionando, o Botequim Guanabara.

COMUNIQUE-SE

Jingle Bell, Jingle Bell, acabou o papel!

Grupo NSC põe fim a quatro diários impressos enquanto outros importantes players do mercado editorial, como os jornais Imagem da Ilha, Notícias do Dia e centenas de periódicos do interior anunciam investimentos e reforçam o potencial e a cultura do jornal impresso em Santa Catarina

Karin Verzbickas

A morte do tradicional jornal impresso, há anos decretada pelo turbilhão digital que vem sacudindo mercados, profissões e governos nos últimos anos, tem sido um processo mais lento e doloroso do que o previsto. Redações foram sendo enxutas ao limite do suportável, ameaças aqui e ali de fechamento assombrando os profissionais, fusões e reposicionamento de veículos de comunicação aos borbotões, mas efetivamente o tal processo de transformar em online os diários rodados em papel estava custando a acontecer de fato em Santa Catarina. Foi quando, no fim do último mês, ouviu-se como um badalo apocalíptico de Natal o “Jingle Bell” que anunciava de forma definitiva o fim do papel em quatro importantes jornais diários: o Diário Catarinense (há 33 anos em circulação), o Jornal de Santa Catarina (fundado nos anos 70), o A Notícia (o mais velho da turma, rodando diariamente há quase um século) e o novato A Hora (com 13 anos de mercado), todos do Grupo NSC, ex-RBS.

O anúncio do fim, precedido de uma boa dose de demissões, chegou para muitos como uma má notícia, para outros como o fim de um ciclo. Mas uma grande parte do mercado jornalístico e editorial em Santa Catarina viu nesse episódio uma forma de valorizar ainda mais a cultura do impresso e de mostrar ao mercado como o tradicional papel com notícia ainda tem força e faz parte da rotina de muita gente. Exemplo clássico é este jornal que você lê neste momento: o Imagem da Ilha. Na estrada desde 1995, o jornal quinzenal impresso chega a mais de 9 mil domicílios só em Florianópolis. Desde os anos 2.000 também está na plataforma digital, hoje com informações em tempo real, além de exibir o conteúdo integral de todas as edições. “Para nós do Imagem da Ilha, o jornal impresso atinge a uma faixa de público que cresceu consumindo informação neste formato, e com ele se sente mais confortável. Mesmo estarmos em todas as plataformas, constantemente escuto de nossos leitores que mesmo recebendo o online, preferem o impresso”, conta Hermann Byron, fundador e proprietário do Jornal Imagem da Ilha.

Na mesma pegada de valorização do formato impresso, duas das principais associações que congregam mais de uma centena de veículos diários que circulam no interior de Santa Catarina, a ADI (Associação dos Diários do Interior SC) e a Adjori (Associação dos

Jornais do Interior de SC) são enfáticas ao enaltecer o jornal como importante e insubstituível veículo de comunicação diária e propulsor das notícias regionais. O mesmo ocorre com o jornal Notícias do Dia, do Grupo RIC, que logo após o anúncio do fim dos jornais impressos do Grupo NSC, investiu numa ampla campanha de marketing e contratou novos profissionais para dar qualidade maior ao conteúdo oferecido.

Ou seja, a maior parte dos veículos de comunicação em Santa Catarina está correndo em direção totalmente oposta à NSC. Todos, sem exceção, também estão investindo nas plataformas online, mas por ora não pensam em interromper a rodagem impressa.

Na contramão do pensamento de que a decisão do Grupo NSC passe pela

análise e prognóstico do novo mercado digital de comunicação, há muita gente do meio – jornalistas “das antigas” e especialistas de mercado – que acredita que o motivo do fim dos impressos da NSC é outro. A aposta é de que a política de desvalorização dos veículos impressos começou muito antes de adquirir os ativos catarinenses da

RBS. E que transformá-los em online foi apenas uma sucessão dos fatos. Isto porque a NSC, gerida por família do segmento de laboratórios de medicamentos, não tem o negócio da comunicação no seu DNA e nunca lhe agradou manter a operação da TV (afiliada da Rede Globo) sustentando a operação historicamente deficitária dos jornais. Ou seja, para este grupo de especialistas, a decisão do fim não foi motivada pela revolução digital, mas por uma questão meramente de gestão visando maior lucratividade ou, em uma perspectiva menos otimista, para evitar mais prejuízos.

Só digo que, se estes observadores estiverem corretos em sua análise, também podemos afirmar que não chegou ainda a derradeira hora do tradicional jornal impresso. Ele resiste e é valorizado nos mercados onde recebe investimentos para manter sua qualidade jornalística. E caso essa morte venha a acontecer, realmente provocada pela hecatombe digital, vai sofrer de uma doença terminal ainda mais longa e dolorosa. Enquanto isso, só sei que é impossível estar alheio à avalanche de notícias diárias que recebemos pelo smartphone, mas que também aprecio e quero continuar tomando meu café preto todas as manhãs temperado com uma boa dose de jornais impressos.

Frase da quinzena:

“O jornal – o mais legítimo e duradouro veículo impresso depois do livro – condicionou o ser humano contemporâneo a um processo de saber”, Alberto Dines, decano da imprensa brasileira, falecido em 2018 aos 86 anos.”



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 NOVEMBRO DE 2019

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

Foto: Arquivo pessoal



PAIXÃO PELO QUE FAZ

Grace Fraschini ganha prêmio por melhor pizza clássica picante em campeonato mundial na Itália

Esta e outra receita vencedora já estão no cardápio da Pizzeria Milano

• Página G5

Foto: Reprodução



ALIMENTAÇÃO: Agroecologia na mesa • Página G3

Evento promove debate sobre consumo consciente dos alimentos

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

Boicotando o boicote

A ética dos clientes na era da tecnologia

O mundo é um cenário e nós, atores, sempre interpretando um papel que poucas vezes parece com o que realmente somos. Triste mundo esse pasteurizado pela internet, telefones e redes sociais. Em outros tempos, ao menos dentro dos lares, os cidadãos podiam ser o que eles realmente eram, sem mentiras, sem fantasias, sem personagens... ser o que todos deviam realmente ser, simplesmente ser. As câmeras e o medo nos tornaram prisioneiros dos personagens que criamos.

Quando em um restaurante, as regras sociais que outrora definiam o comportamento pelo nível de sofisticação do salão, pela elegância dos atendentes e pela quan-

tidade de creme de leite usado na receita, desapareceram. Assim como desapareceram, isso, felizmente, ingredientes mal importados para dar sofisticação a pratos que seriam muito mais saborosos se valorizassem produtos locais e frescos, como está acontecendo atualmente.

Tempos de glamour nos trajes, nos talheres de prata, nos cabelos com gomalina, taças de champanhe, rasas e de puro cristal, sapatos de cromo alemão, toalhas e guardanapos de linho engomados. Tempos de glamour na maneira de se apresentar e de se portar em um restaurante! Respeito ao espaço, respeito ao trabalho e a si mesmo, procurando aproveitar cada momento e cada sabor durante horas em mesas con-

Foto: Lucia Wirth



Foto: Reprodução



sagradas e quase sagradas: ir a um restaurante era um evento!

Hoje, a internet com seus terminais nervosos ligados wireless nos cérebros de viciados em smartphones, transformou o comportamento dos comensais contemporâneos, que antes eram clientes, em jornalistas ou fotógrafos ou nutricionistas ou gastrônomos ou até analistas financeiros. Para o desespero dos cozinheiros dedicados! Desespero por que sabem o quanto é crucial o prato chegar à mesa com temperatura, textura e aroma meticulosamente estudados para que cada garfada provoque uma sensação gustativa única, registrada para sempre na memória.

Clientes, uma boa parte deles, deixaram de ser clientes para, antes de tudo, criticar. E, como todo crítico diante do prato que chega à mesa, o cliente/parfumeur tece um comentário sobre o perfume, porém, esse perfume que tem como função aguçar seu paladar, é desprezado enquanto o cliente/fotógrafo escolhe o melhor ângulo para registrar aquilo que para ele é uma fina escultura. Depois disso, o

crítico/cliente vai à sua página da rede social preferida postar a foto, não sem postar um comentário sobre a montagem e apresentação do prato.

Passado esses muitos minutos, chegou a vez do comensal/chef, especializado nas mais variadas cozinhas, desde a francesa até a tibetana, apreciar o prato que ele escolheu cuidadosamente, apesar de, no momento, não lembrar ao certo o que é e, por um segundo, desce do seu trono no Olimpo dos experts e pede ao garçom o cardápio

Clique **AQUI** e continue lendo a coluna!



QUAL É O SEU PRÓXIMO NOVO?

É TER A BANDA LARGA MAIS RÁPIDA DO BRASIL.*

240 MEGA
com WiFiPLUS

POR APENAS **R\$ 99,99** /MÊS
NO COMBO MULTI

SPEEDTEST by Ookla | BANDA LARGA MAIS RÁPIDA DO BRASIL, COMPROVADA COM MILHÕES DE RESULTADOS DO SPEEDTEST®.

0800-720-1234 | CLARO.COM.BR OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO

*Com base nas análises da Ookla® de Speedtest Intelligence® referentes ao 1º e 2º trimestres de 2019. Marca comercial Ookla® usada sob licença e impressões com permissão. A velocidade da internet pode variar em função das condições externas da rede. Para mais informações, acesse www.claro.com.br ou ligue para 1022. Banda líder em ultravelocidade - teste: Análise em abril/2019. Wi-Fi Plus disponível para planos a partir de 120 mega. O sinal do Wi-Fi está sujeito a limitações, em função de obstáculos e da distância da rede de acesso à internet. Oferta válida até 31/10/2019 e exclui-se para aquisição do Combo Multi, com o serviço de banda larga fixa de 20Mbps em conjunto com os serviços de TV por assinatura (a partir da seleção Fast HD), de Fone sem fio e do plano de celular Claro Plus 700.

0800-720-1234 | CLARO.COM.BR OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO

Claro **NET**

BANDA LÍDER

Você merece o novo.

MUNDO DOS VINHOS

Por Eduardo Machado Araujo

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



Clássicos ou contemporâneos?

A escolha por um rótulo depende de fatores como gosto pessoal e armazenamento, muito mais do que sua safra

Sempre que tenho a oportunidade de degustar vinhos de safras antigas penso sobre o mito de que "quanto mais velho o vinho melhor" e suas variantes. É um tema que sempre debatemos nas degustações e confrarias e que, quanto mais provamos, mais vemos que é uma meia verdade. Recentemente, tive mais uma oportunidade de provar vinhos clássicos de safras que começavam na década de 1950 e iam até o ano 2000. Rótulos famosos, que qualquer um diria que a idade os tornaria ainda melhores. Consta-

tamos, com poucas surpresas, que o oposto pode ser verdadeiro: dos três melhores do painel, dois eram das safras mais atuais.

Dezenas de fatores podem entrar em jogo quando falamos de vinhos de guarda e uma das principais é justamente a safra em questão. Quais as condições climáticas daquele ano de colheita? Não coincidentemente, dentro do painel, os vinhos que já tinham ido pro outro lado eram os considerados de safras muito ruins, chuvosas, frias, onde pouco se salvou, e o que se salvou não alcançou a maturação necessária para criar

Foto: Reprodução



vinhos longevos.

Quando falamos de longevidade em vinhos, precisamos lembrar que a oxidação é o principal inimigo, e o vinho possui antioxidantes e conservantes naturais que em quantidades adequadas o ajudam a evoluir durante um período de tempo, seja ele 5, 10 ou 50 anos. Mas também calor e luz, por exemplo, são fatores cruciais. Por isso, a armazenagem é importantíssima, esse é outro fator que não podemos ter garantia se não compramos o vinho lá no seu lançamento e guardamos em condições corretas desde então.

Outro ponto importante é o bom e velho

gosto pessoal. A subjetividade do que é bom e ruim é sempre discutida. Conheço enófilos experientes que preferem muito mais a fruta fresca, os aromas mais primários e toda a energia de um vinho novo do que os aromas terciários que se desenvolvem com o envelhecimento. Também tenho amigos que gostam desse último estilo. Eu tento encontrar o meio termo, onde o

vinho encontra a sua maior complexidade mesclando a fruta, o frescor com os aromas mais terrosos e animais. Quem advoga contra os vinhos muito velhos tem um ponto que concordo: com o excesso de envelhecimento, eles ficam muito parecidos, seja um Borgonha, um Bordeaux ou um Brunello.

O interessante é lembrar que os brancos que sempre foram apontados como vinhos para beber rápido, têm sido cada vez mais guardados com sucesso. Um dos principais

Clique **AQUI** e continue lendo a coluna!

AGROECOLOGIA

Você sabe o que é?

Evento promove debate sobre consumo consciente dos alimentos

Da redação

Desde outubro de 1980 a FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura) celebra o Dia Mundial da Alimentação. Este ano, com o tema “Dietas Saudáveis para um mundo de #fomezero”, quer questionar a relação dos hábitos alimentares não saudáveis com o risco de doenças crônicas não transmissíveis e mortes em todo o mundo. Ao mesmo tempo, objetiva ampliar o acesso a alimentos nutritivos oriundos da agricultura sustentável. Para promover esse movimento em Florianópolis, o Observatório da Gastronomia realizou no dia 30 de outubro o circuito de palestras “Agroecologia na sua mesa – consumo consciente”, com a presença de profissionais que integram a cadeia produtiva da gastronomia.

A chef Isabel Hagemann falou sobre o poder de transformação dos alimentos, a exemplo da comunidade Monte Serrat, em Florianópolis, onde ela, voluntariamente, ministra oficinas culinárias para as moradoras. “É muito interessante perceber que o óbvio precisa ser dito, pois os hábitos da comunidade eram muito restritos. Comecei a ver o que as famílias comiam em casa e a partir daí criei receitas saudáveis para experimentarem



Foto: Reprodução

Força em grupo: a agroecologia representa um sistema que envolve pautas políticas e questões relacionadas ao meio ambiente

novos sabores”, conta.

A gerente de Saúde e Assistência do Sesc Santa Catarina, Jéssica da Luz Pereira Pucci, destacou os resultados dos projetos Mesa Brasil Sesc, Sesc Saúde e Programa de Promoção de Saúde na Infância, que contribuem com as metas estabelecidas no Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ODS) promovido

pela Organização das Nações Unidas intitulado “Fome Zero e Agricultura Sustentável”. Esse ODS pretende acabar com todas as formas de fome e má-nutrição até 2030, garantindo o acesso suficiente a alimentos nutritivos, alcançando a segurança alimentar, melhorando a nutrição e promovendo a agricultura sustentável.

AGROECOLOGIA E ALIMENTOS ORGÂNICOS

Pedro Xavier da Silva, integrante do

Movimento Slow Food, explicou a diferença entre a produção orgânica e o sistema agroalimentar: “a produção orgânica se preocupa única e exclusivamente com o viés ambiental, com questões relacionadas à utilização ou não de agrotóxicos e à utilização de sistemas produtivos sustentáveis. Já a agroecologia representa um sistema agroalimentar que envolve pautas políticas e relacionadas à horizontalidade na tomada de decisões, além de questões relacionadas ao meio ambiente. É um sistema muito mais denso, depende da inserção de um grupo produtivo numa rede”, disse.

PLATAFORMA DE COMPARTILHAMENTO

O Observatório da Gastronomia é uma plataforma online de acesso livre e gratuito que tem por objetivo o mapeamento e compartilhamento de informações e material referente à cadeia produtiva da gastronomia, envolvendo produção, pesquisas e difusão de dados e ações do setor público, privado, sociedade civil, universidades e organizações multilaterais.



Clique AQUI e conheça mais sobre o projeto

**Concorrência
Especulativa
Ninguém
Precisa.
Ou simplesmente
CENP.**

O CENP é mais que uma sigla. É uma referência, uma bússola, um guia de práticas que há 20 anos ajuda a manter um ambiente de negócios ético, seguro, transparente, sustentável e com elevado padrão de qualidade na propaganda. É a autorregulação madura e técnica no mercado publicitário que tem garantido a participação e o respeito entre todas as partes que compõem o negócio: Anunciantes, Agências e Veículos. Saiba mais sobre o CENP, seus recentes avanços e entenda por que a indústria da propaganda no Brasil é tão relevante.

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](https://www.instagram.com/blogceresazevedo.com.br)



O futuro é agora

Novos hábitos de consumo da população incentivam restaurantes a utilizarem alimentos mais saudáveis em seus cardápios

O mundo está em constante mudança e, conseqüentemente, a tecnologia muda em uma velocidade impressionante e a gastronomia também busca se adequar aos novos tempos, mas com um enfoque um pouco mais retrô. Falo isso, porque está sendo cada dia mais comum vermos restaurantes com seus cardápios dando enfoque ao lado mais natural, mais orgânico e menos industrializado. Já está virando tendência ter fornecedores da região, pequenos produtores que têm o cuidado com a qualidade, e clientes atentos à origem dos produtos.

Será que a gastronomia está indo para o lado oposto? Penso que não, acredito que esta busca pelo natural, pelo orgânico, pelo saudável é uma grande evolução e uma preocupação global que aumenta a cada dia. É claro que, em uma cidade grande, é muito difícil colocar estas práticas 100% no dia-a-dia de um restaurante, mas, se cada um fizer uma parte e começar a introduzir estes novos hábitos, em breve teremos gerações mais saudáveis.

Resolvi falar sobre este assunto, porque estive em São Paulo e conheci dois locais com esta proposta, além de ouvir falar de vários outros que estão seguindo esta tendência. Fui jantar no restaurante Figo, um local super charmoso, com um cardápio orgânico, onde a proposta é comer bem e sem culpa! Gastronomia gourmet super saudável e descomplicada. O restaurante fica na Vila Nova Conceição.

E o café da manhã foi uma surpresa. O Futuro Refeitório, um espaço de uma antiga fábrica, em Pinheiros, foi transformado em bar, café e restaurante que abre para o café da manhã e seguiu até o jantar. A proposta também é orgânica, onde os pães saem quentinhos e o café é torrado ali mesmo. Tudo feito artesanalmente com muito cuidado e priorizando o contato com seus produtores e suas histórias. E com o lema "a melhor maneira de adivinhar o futuro é criá-lo".

E, então, vamos também fazer a nossa parte para um FUTURO melhor?

Um beijo e até dezembro!



Foto: Arquivo

Figo: cardápio orgânico com a proposta de comer bem e sem culpa

Foto: Reprodução/Instagram



No Futuro Refeitório tudo é preparado artesanalmente, priorizando o contato com os fornecedores e suas histórias

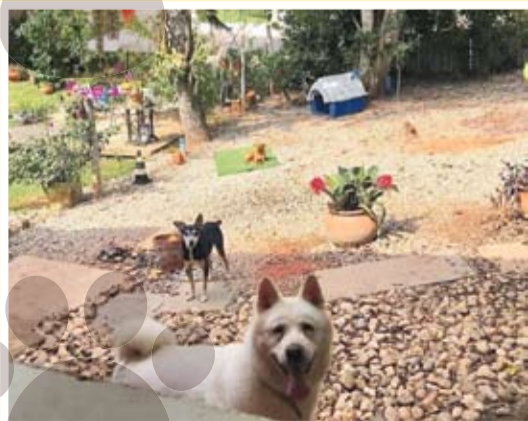
SEU CÃO MAIS COMPORTADO

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 ajudam 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 20/11/2019

EducaCão: Estrada Intendente Antônio Damasco, 3559 - Ratonos
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

FOTOGRAFIA: [logos]

É CAMPEÃ!

Homenagem ao sul

Grace Frascini, da Pizzeria Milano, traz mais dois títulos inéditos para o Brasil

Fotos: Arquivo pessoal

Da redação

Mais duas pizzas campeãs integram o cardápio da Milano Pizzeria e Ristorante. Isso porque Grace Frascini, a talentosa proprietária da casa, trouxe para Florianópolis duas premiações recebidas há pouco mais de 10 dias durante o Campeonato Mundial de Pizza Picante, que aconteceu na Calábria, Itália, país de origem de Grace.

Entre 500 concorrentes de mais de 18 países, ela venceu em duas categorias: individual, em primeiro lugar, e como nação representando o Brasil, em que ganhou a segunda colocação. Na primeira categoria, uma pizza clássica picante fez os juízes da competição se renderem à receita preparada por Grace. A pizza que recebeu o nome de “Terra do sul” representa o povo do Sul da Itália e também os imigrantes italianos residentes na região sul do Brasil, uma homenagem à origem de Grace Frascini e também à terra que a acolheu com tanto carinho. Ingredientes simples e frescos, porém, que juntos formam uma alquimia de aromas e sabores: pão ralado, especiarias, azeitonas pretas, aliche, cebola, tomate e queijo. “É uma pizza com ingredientes simples e que há anos sustentam várias famílias italianas, mas muito rica em sabores mediterrâneos”, destaca a premiada chef pizzaiola.

A trajetória de Grace em campeonatos vem rendendo bons frutos. Ela já venceu por quatro vezes o também famoso Campeonato Mundial da Pizza, realizado anualmente em Parma (Itália). As pizzas Zuccata, à base de abóbora; Tartufina, com molho trufado e cogumelos; Brazuca, com berinjela e hortelã; e a Green Pizza, feita com legumes verdes e massa integral; - até então as celebridades do menu -, ganharam agora mais duas parceiras no hall da fama: a Terra do sul e a Pizza de Picanha, vencedora da segunda categoria, e que é preparada com picanha, mussarela, tomate seco e pimenta doce.

O SEGREDO DO SUCESSO

Em Florianópolis há mais de dez anos, a Pizzeria Milano já se consolidou como um ponto de referência de gastronomia italiana. A proprietária Grazia Frascini - ou Grace como é chamada pelos amigos - nasceu em Milão (Itália) e é uma estudiosa sobre produtos e técnicas pa-



A primeira colocada “Terra do sul” tem ingredientes simples e frescos que há anos integram a alimentação de famílias italianas

são sempre frescos e preferencialmente orgânicos. Para completar, alguns insumos são importados da Itália. “Esses são os segredos para ter pizzas campeãs”, comenta. Ela complementa as receitas com o que considera mais importante: la passione! (a paixão). Em relação ao ambiente do estabelecimento, recentemente ela investiu em um espaço amplo para realização de eventos e passou a oferecer almoço de segunda à sexta, com menu a preço fixo e opções de prato que mudam periodicamente.

Além da dedicação à pizzeria, ela também se envolve em projetos sociais. Dentro das ações executadas no Instituto Padre Wilson Groh, no Monte Serrat, Grace é voluntária em aulas para formação de jovens pizzaiolos. Também participou de uma iniciativa com colegas de ramo do mundo inteiro para arrecadar fundos para as vítimas do terremoto da cidade italiana de Amatrice. “Todo mundo pode cooperar. A solidariedade é o que nos torna humanos”, conclui.

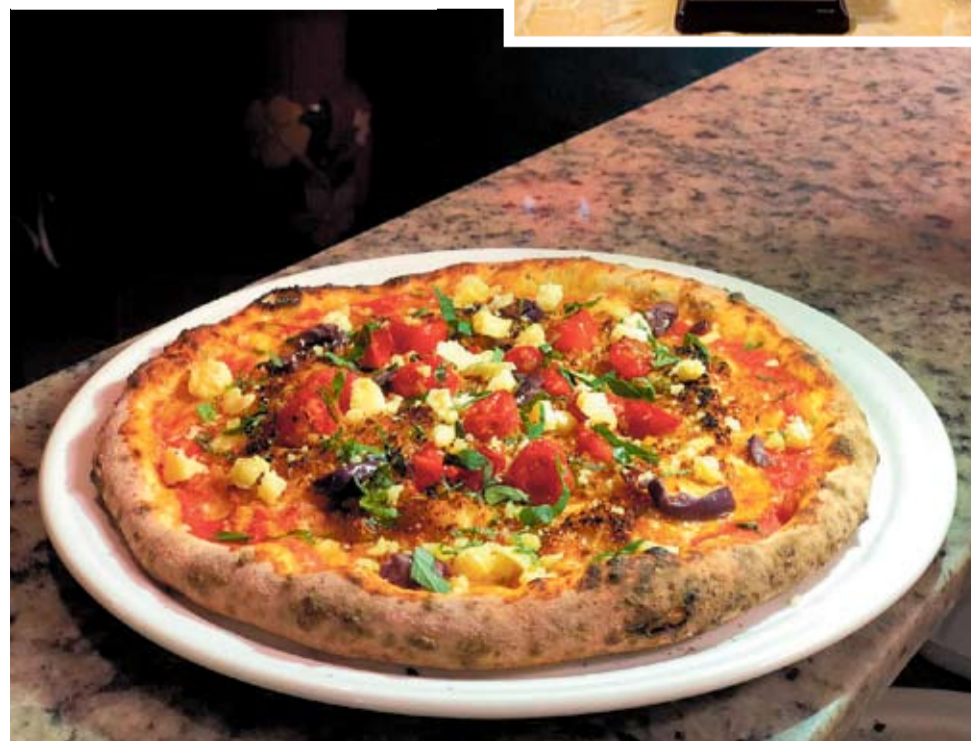


Premiação aconteceu durante o Festival Mundial de Pizza Picante, na Calábria (Itália), e reuniu 500 participantes representando mais de 18 países



ra suas pizzas. Um dos segredos para o sucesso das pizzas da Milano é o preparo das massas sem fermento industrializado. “A fermentação natural é muito mais leve e de fácil digestão”, explica Grace.

Além disso, a proprietária busca fornecedores locais de produtos frescos e de alta qualidade, como é o caso da mozzarella. Os legumes e hortaliças



MESA

Florida, perfumada e mais saudável

Flores comestíveis podem fazer parte da culinária e deixar tudo mais alegre

Da redação

Foto: Reprodução/Neide Rigo

Flores trazem beleza para qualquer jardim e perfumam o ambiente, mas o que pouca gente sabe é que é possível levar essa beleza para a mesa inclusive com muitas vantagens. Em saladas, sobremesas ou até no prato principal, as flores transformam o trivial em algo curioso e diferente e somam vantagens para a saúde.

O professor e fitoterapeuta Daniel Alan Costa aponta algumas flores PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais), que ajudam no funcionamento do organismo. “O importante é lembrar que essas flores devem ser próprias para consumo, ou seja, serem cultivadas no próprio jardim ou de um fornecedor que produza para alimentação, sem agrotóxicos. As flores de floricultura não são comestíveis por crescerem com o uso de produtos químicos”, alerta o especialista.

O hibisco e a capuchinha são exemplos de flores funcionais que podem ir direto do jardim para a mesa. Elas ajudam na prevenção de doenças por serem ricas em vitaminas A e C. Além disso, são formas naturais que ajudam a reduzir a gordura corporal e a retenção de líquidos. “O hibisco também



CAPUCHINHA

Elas devem ser cultivadas no próprio jardim ou de um fornecedor que produza para alimentação, sem agrotóxicos

que funcionam como enzimas e ajudam na digestão. O professor dá dica de cobrir o arroz integral com as pétalas, o

é antioxidante e retarda o envelhecimento precoce e a capuchinha melhora o funcionamento do fígado”, explica Daniel. A capuchinha apresenta coloração amarela, laranja ou avermelhada e confere um sabor levemente apimentado, já o hibisco tem o sabor adocicado.

Para abusar da cor e deixar todos curiosos para experimentar, a sugestão é usar pétalas de girassol. “Não têm sabor, por isso podem ser usadas tanto em pratos doces quanto em salgados”, conta Daniel. São ricas em vitamina A, além de betaína e fitosterina,

que colore e enfeita, além de acrescentar essas propriedades ao prato simples.

Além de um belo buquê, a rosa e a minirrosa também rendem pratos lindos. Com gosto adocicado, a pétala de rosa pode ser usada para fazer azeite e o botão da minirrosa pode ser servido na salada, acompanhado de tomate cereja e minimussarela de búfala. “Fica um prato lindo, com bolinhas brancas, pétalas e botão de minirrosa, além de ser uma opção relaxante já que a rosa tem propriedade calmante”, brinca Daniel.

A calêndula apresenta tom amarelado ou

laranja, por conta disto, tem um teor maior de carotenoides. Suas pétalas podem ser usadas para compor receitas variadas, indo de pratos quentes como omeletes e arroz, até preparos frios como iogurtes e frozen. Segundo Daniel, essa flor tem alta propriedade anti-inflamatória e ajuda no processo digestivo também. Outra flor facilmente encontrada e muitas vezes considerada até como mato é o dente-de-leão. Tanto na salada quanto no suco ele pode ser usado para dar o efeito detox, além de deixar o prato com mais vida pela sua coloração amarela bem viva.

CUIDADO COM A PROCEDÊNCIA

Com pratos cheios de cor e com funções nutricionais, é só usar a imaginação para criar receitas diferentes e alegres. Além dessas, Daniel dá dicas de outras flores que são comestíveis e deixam qualquer mesa mais atraente. Amor-perfeito, borago, brinco de princesa, crisântemo, lírio, erva-doce, cravo da índia, alcaparra, flor de abóbora, maria sem vergonha, primavera e tulipa são outros exemplos de flores para a culinária. “É preciso ter muito cuidado com a procedência das flores para saber se são realmente próprias para o consumo”, ressalta o professor.

**JUNTOS SOMOS
MAIS FORTES QUE
O SARAMPO.**

VACINE-SE.

O sarampo voltou com força total este ano. E o vírus, que é altamente transmissível, pode deixar sequelas ou ser fatal. Por isso, se você e a sua família não têm certeza de que estão em dia com a vacina contra o sarampo ou não têm comprovação, procurem o centro de saúde mais próximo com a carteirinha de vacinação e vacinem-se. Juntos nós somos muito mais fortes que a doença.



**PREFEITURA DE
FLORIANÓPOLIS**

Para mais informações, acesse: pmf.sc.gov.br

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!

PARA SABOREAR SEM CULPA



Acesse [AQUI](#) e se cadastre para receber via whatsapp as promoções do Café del Mar!

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. Uma opção leve e saborosa é o crepe salgado de massa integral. Por R\$12, você pode degustar o crepe de tomate seco com peito de peru, frango ou marguerita. Além disso, a casa passa a oferecer produtos sem glúten e sem lactose como as coxinhas de massa de batata doce e a coxinha vegana de fungi. O quitute custa R\$8 a unidade. O combo coxinha + suco Macrovida 300 ml sai por R\$12. O Café Del Mar está localizado na rua Maestro Tullo Cavallazzi, no Centro, e funciona de segunda a sábado, das 8h30 às 21h e aos domingos, das 16h às 21h. Reservas podem ser feitas no telefone (48) 3039-4404.

Café Del Mar

Rua: Maestro Tullo Cavallazzi – Centro
Fone: 3039-4404

EXCELÊNCIA EM FRUTOS DO MAR



Acesse [AQUI](#) e se cadastre para receber via whatsapp as promoções do Antonio's

O **Antonio's Restaurante** é uma excelente escolha para quem aprecia camarão, peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira, no Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, entre eles os tradicionais: Caçarola à Gallega – uma criação que leva camarão, lula, marisco, pimentão, tomate, cebola e azeite de oliva –, Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão – e **Camarão à Ilha dos Açores (foto)** – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodelas de batata, pimenta, pimentão e azeitonas. Experimente!

Antonio's Restaurante

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

CAFÉ BEM ACOMPANHADO



Acesse [AQUI](#) e se cadastre para receber via whatsapp as promoções do Pão & Companhia

Quem não abre mão de produtos saborosos e saudáveis, feitos artesanalmente, não pode deixar de visitar a **Padaria e Cafeteria Pão & Companhia**. Parte de uma franquia nacional fundada em 1982, a Pão & Companhia traz a Florianópolis o sabor do pãozinho caseiro, sem pré-misturas ou essências. A casa conta, ainda, com sistema self-service e oferece bufê à la café colonial, todos os dias, das 7h às 21h, com croissants, tortas, brusquetas, empadas, entre outras opções. **Para um almoço leve, a dica é montar a salada do jeito que gosta. O serviço é oferecido de segunda a sábado, das 11h às 15h, por R\$16,90.** Aberto de 2ª a domingo das 7 às 21 h.

Pão & Companhia

Rua: Alves de Brito, 33 - Centro
Fone: 3039-0127

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Ferrari

A noite foi pra lá de especial com vários clientes da Decanter em um jantar gourmet, no Il Campanario. Os destaques ficaram por conta dos espumantes Ferrari, que harmonizaram divinamente com os pratos criados pelo chef Rafael Campagnolo. Um dos pontos altos da noite foi a participação do premiado sommelier Tiago Locatelli com a "árdua" missão de apresentar cada um dos nobres Ferraris!

Melhor Rosé do Brasil

Daniela Freitas, CEO da Villa Francioni, está eufórica com a conquista do prêmio de melhor do Brasil com seu Rose da Villa em sua emblemática garrafa.

Fim das longas filas

A ala jovem da família Besen, leia-se Rafael, já evidencia a visão de futuro em várias operações do Direto do Campo (Saco dos Limões, Beira-Mar Norte, Rio Tavares e Rio Vermelho). Assim como em alguns supermercados da Capital, o já famoso hortifruti iniciou setembro com vários caixas self service!

O point Guanabara

O novo espaço no 2º piso do Floripa Shopping tem tudo para conquistar a galera acima dos 50+. Fernando Martins se esmerou em criar um ambiente perfeito para atrair clientes de todos os cantos do Brasil. Seu Bar Guanabara tem tudo do Rio de Janeiro: chope super gelado, com amendoim de cortesia, caipirinhas e quitutes criados pela chef Isabel Hagemann (ex-Zé Mané) e o melhor, tudo pela metade do preço durante o happy hour da casa, de segunda a sexta, das 18h às 20 h. E anotem: sábado é dia de feijoada no Guanabara!

Felicidade

Acompanhado da esposa Raquel (E), Omar Afif El Kik (C) recepcionou junto com a promoter Cristiane Lopes, convidados e imprensa para a abertura oficial da nova Las Leñas, no Shopping Casa e Design.



Vinhos & eventos

O Café Del Mar, localizado na Travessa Tullo Cavallazzi está trabalhando um novo conceito. Guillermo Torres informa que os eventos realizados no Café poderão contratar com ele vinhos argentinos, chilenos espanhóis e portugueses a preços de atacado. E, dia 14/11, a exposição do artista chileno Hugo Rubilar promete surpreender!

Padrão internacional

Com profundo conhecimento sobre o ramo de restaurantes, o competente Demétrius Pereira abre o seu novo espaço na Via Gastronômica de Coqueiros, ao lado do Híppo. A Cantina Petrus traz em seu cardápio italiano o vasto e saboroso conhecimento do chef Duda Heyse. São risotos e pastas com um sabor pra lá de especial.

HAPPY HOUR CHURRASQUIM



Acesse [AQUI](#) e se cadastre para receber via whatsapp as promoções do Churrasquim

Há mais de dez anos produzindo o churrasquinho gourmet mais apreciado da cidade, o **Churrasquim** é sinônimo de boa carne, chope no limite do gelo e ótimo atendimento. Entre 18h e 20h, de 2ª a 6ª feira, é um dos happy hour mais concorridos. Chope de 300 ml por R\$5,90, e caneca de 500 ml por R\$8,90. Isso sem falar na Correria de espetinhos, onde o cliente encontra cordeiro, picanha, batata com bacon, javali e até uma salada de mussarela de búfala pra quem preferir. E, o melhor: só paga pelo espetinho que escolher! Assim até o happy hour fica mais leve no bolso!

Churrasquim


Rua Altamiro Guimarães, 20
Fone: 3206-0512


05 + 08 + 03 = 


03 + 05 + 08 = 

03 + 02 = 


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

5àsec

TEXTILE EXPERT

A LAVANDERIA INTELIGENTE