

JORNAL

# image3

DA ILHA

## NA RETA FINAL

*Estacas de sustentação começaram a ser retiradas no início de março*

• Página 3

Foto: HBN/Imagem da Ilha

Aponte a câmera do seu celular no QR Code e navegue pelo universo do Imagem da Ilha!



Foto: Reprodução



*guia*  
**Gastronômico # CELEBRAÇÃO : Cardápio da Páscoa**

• Página 13

*Preparações práticas e saborosas*

**Bom dia, Boa tarde, Boa noite**

Hoje completamos três semanas de isolamento social em função de uma pandemia que não teve hora pra vir nem terá hora para ir. A pressão econômica para o relaxamento é grande, mas a preocupação com a saúde é ainda maior.

Ao logo dessas semanas conseguimos viabilizar duas edições do *Imagem da Ilha*. Esta que chegou a vocês agora, assim como a anterior, vieram em um formato menor.

Nosso objetivo, além da redução de custos, foi a agilidade no manuseio e na entrega. A edição passada trouxe, inclusive, desenhos do artista plástico Luciano Martins para serem coloridos pelos pequenos. Nesta, trazemos nosso cartão-postal suspenso, como deve ser. A ponte sem amarras e sem suportes, no ar!

Em meio a esta ironia de falta e excesso de informações, nosso colunista Urbano Salles foi buscar o lado positivo e criativo dos que vivem aqui. Com isso, fez uma colu-

na icônica, mostrando o que algumas pessoas estão fazendo durante o período de quarentena. Se você gostar deste formato, envie-nos a sua história, para a próxima edição ([redacao@imagemdailha.com.br](mailto:redacao@imagemdailha.com.br)).

Nosso colunista de seguros, Cristiano Ricci, aborda um tema muito importante: pandemias, em geral, não são cobertas pelo seguro de vida. Confira nesta edição se houve alguma alteração recente sobre o assunto.

E, para finalizar, o caderno *Guia Gas-*

tronômico traz receitas para um saboroso almoço de Páscoa; alimentos que reforçam a imunidade; o colunista de gastronomia André Vasconcelos; e o retorno da coluna *Mundo dos Vinhos*, do premiado sommelier Eduardo Araújo, que traz ótimas novidades sobre o segmento.

Esperamos que tenhamos melhores notícias em breve!

E, por enquanto, fique em casa.

Boa leitura!

# NOSSA GUERRA É PRA SALVAR VIDAS.

## #FiqueEmCasa

**R\$ 76 MILHÕES INVESTIDOS:**

801 LEITOS DE UTI MAIS 713 ATÉ O FINAL DE MAIO,  
200 RESPIRADORES + 230 MONITORES,  
1 HOSPITAL VOCACIONADO EM CADA REGIÃO DE SC.

**SC**

UNIDOS  
CONTRA O  
CORONA  
VÍRUS

Saiba mais em [coronavirus.sc.gov.br](http://coronavirus.sc.gov.br)

GOVERNO DE  
**SANTA CATARINA**

# CIDADE

# Desenho original

*Estacas de sustentação da Ponte Hercílio Luz são retiradas*

*Da redação*

**E**stamos em período de quarentena, mas, se você precisou sair de casa e passou pela Ponte Hercílio Luz, o cartão-postal da cidade, deve ter notado algo diferente: ela está sem grande parte das estruturas submersas que a sustentaram durante o período das obras.

De acordo com a Secretaria de Estado de Infraestrutura e Mobilidade (SIE), o trabalho de remoção teve início no dia 02 de março, data autorizada pela Marinha, pois a execução depende de condições climáticas favoráveis e nível da maré. Com 98% da obra de recuperação da Ponte executada, esta é a última etapa para a entrega total. No total, 16 estacas de sustentação serão retiradas.

O prazo de conclusão final dos trabalhos estava marcado para o dia 20 de março, porém, um aditivo foi feito com o prazo de mais 60 dias para desmobilização da empresa Teixeira Duarte, que inclui vistorias finais e questões administrativas como medição final e pres-

tação de contas. Segundo a SIE, essa extensão no prazo não acarretará custos ao Estado e nem impacto no tráfego sobre a Ponte.

Após 28 anos de interdição total, a Ponte Hercílio Luz foi reaberta no dia 30 de dezembro de 2019, quando recebeu uma multidão de cerca de 50 mil pessoas. Inicialmente, somente pedestres e ciclistas puderam atravessar a nova via de ligação Ilha-Continente, porém, aos poucos, o percurso começou a ser liberado para ambulâncias, veículos oficiais e linhas de ônibus.

## **OBRA SE ARRASTOU POR MAIS DE UMA DÉCADA**

O alto valor da obra de restauro e sua demora começaram a gerar questionamentos por parte da população, que assistiu de perto a lentidão do processo por um longo período. Em março de 2005, durante o mandato do então governador do Estado, Luiz Henrique da Silveira, foi apresentado um projeto de reabilitação da Ponte Hercílio Luz e, em fevereiro do ano seguinte as obras

foram iniciadas, com previsão de término para agosto de 2008.

Porém, com a obra muito atrasada e totalmente fora do cronograma previsto, em agosto de 2014, já na gestão do ex-governador Raimundo Colombo, o contrato com o consórcio liderado pela construtora Espaço Aberto foi rompido.

Na época, o Governo de SC cogitou que a norte-americana American Bridge, que construiu a Hercílio Luz na década de 1920, desse sequência à reforma, porém, a própria empresa desistiu da empreitada. Em dezembro de 2015, Colombo anunciou que a empresa portuguesa Empa, pertencente ao Grupo Teixeira Duarte, seria a responsável pela continuação e finalização das obras.

Colombo é citado como o gestor que deu agilidade e efetividade às obras de restauração da Ponte Hercílio Luz. Porém, o atual governador do Estado, Carlos Moisés da Silva, está à frente dos trâmites que envolvem a obra desde o início de sua gestão, em janeiro de 2019, incluindo a reabertura da Ponte, em 30 de dezembro passado.

*Esta é a última etapa da obra de restauração do cartão-postal de Florianópolis*



## # C O L U N A P O L Í T I C A

## Escudo da ciência

A única alternativa para controle da pandemia é a quarentena total. Este é o parecer de mais de 50 professores e pesquisadores do Centro de Ciências Biológicas UFSC, envolvendo médicos, biólogos, biomédicos e farmacêuticos. Apontam que em SC, desde o início do isolamento social, há resultados eficazes na contenção do contágio. O parecer reforçou a decisão oficial de esticar a quarentena para mais uma semana.

## Telemedicina

Uma das ações sugeridas pelo senador Dário Berger (MDB-SC) ao Ministério da Saúde para combater a covid-19 é o uso da telemedicina. O sistema existe em SC desde 2005 e permite a realização de exames médicos e teleconsultas à distância, com cobertura em todos os 295 municípios do Estado. Faz mais de 80 mil exames mensais, passando de 9,5 milhões nesses 15 anos. Tem mais de 650 instituições de saúde conectadas apenas em SC, desde postos de saúde a hospitais de alta complexidade. Uma estrutura formidável, confiável e eficiente, sobretudo.

## Raul Sartori

[raulsartori@raulsartori.com.br](mailto:raulsartori@raulsartori.com.br)



Foto: Reprodução



## Sangue

O Ministério da Saúde vem reforçando que a doação de sangue é um procedimento seguro, sem prejuízos aos doadores e deve ser mantida apesar da pandemia. Mas, oficialmente, não tem registros sobre falta de sangue em Estados. Mas o que chama a atenção é um pedido de reforço de estoque de outros Estados para SC, para o tratamento de casos de febre amarela.

## Pimenta nos olhos

Ao sentir um eco reprovador vindo de seus eleitores, cabos eleitorais e amigos próximos, decorrente de projeto de sua autoria propondo a redução de salários de servidores públicos do Legislativo e Executivo estadual, o deputado Maurício Escudlark (PL) apressou-se em pedir à Mesa da Assembleia que ele fosse rapidamente sacado da pauta e remetido às calendas.

## Faixa etária

Levantamento do jornal "O Globo", a partir de dados de 2018 do Conselho Federal de Medicina (CFM), mostra que ao menos um a cada cinco médicos no Brasil tem mais de 60 anos ou mais. Dos 414.831 profissionais da categoria no país, 84.310, ou 20,3%, estão nessa faixa etária. Em SC são 17%. Na outra ponta está Alagoas, 28%.

## Uma certeza

Os ainda poucos legisladores que defendem a ideia de não cortar seus imorais salários e de parte dos servidores para aumentar os recursos destinados ao combate da covid-19 podem ter uma certeza: a medida, se vingar, os alçará vários degraus acima da imagem degradante que eles têm na opinião pública.

## Sem carteira

Depois do Distrito Federal, SC é o Estado que tem menos trabalhadores sem carteira assinada, informais, com ou sem CNPJ. São 29,1% do total, conforme o IBGE. Em nove Estados são mais de 40%. No Maranhão e Pará, mais de 50%.

## Comparações

Diante da falta de dinheiro para o combate ao Covid-19, se começa a fazer comparações. Em Brasília, por exemplo, a construção do estádio Mané Garrincha, que deve virar um hospital de campanha, custou mais de R\$ 2 bilhões. Daria para comprar mais de 30 mil respiradores, equipamento de suma importância no momento.

Acesse o QR code  
para continuar lendo  
a coluna.



## # EMPREENDEDORISMO

**Octavio Rene Lebarbenchon Neto**

Administrador formado pela Udesc/Esag  
Mestre em administração pelo Instituto Nacional de Administração Pública (Madri – Espanha)

**Tempo de transformação**

*Novo coronavírus e os aprendizados que levaremos para o resto de nossas vidas*

Quando pensei sobre o que escrever neste artigo, confesso que fiquei sem saber por onde começar. Enquanto escrevo, o Brasil chega a quase 4 mil casos do novo coronavírus (Covid-19) e 114 mortos; os números em São Paulo, com 84 mortes, impressionam. Certamente, o mundo não será o mesmo depois do combate mundial contra a pandemia deste vírus. Tenho trabalhado de casa, como grande parte dos trabalhadores que pode fazer o home office, mas não posso parar de pensar nas milhares ou milhões de pessoas que estão trabalhando em seus locais de trabalho.

Desde os heróis, os médicos que estão salvando vidas, e muitos tendo que se afastar das suas famílias para evitar contaminá-las, até o valente moto

boy que entrega alimentos, remédios e o que precisarmos, em nossas casas. Confesso que agradeço todos os dias pela possibilidade de contribuir para que as empresas possam descobrir o que farão em um momento de queda vertiginosa da atividade econômica.

Me desafio para permanecer firme, pois, podemos perder tudo na vida, menos a esperança. Tenho participado de reuniões online, todos os dias, algumas longas, com diversas especialistas, e percebo que, onde a liderança é forte, integradora, harmônica e determinada, os resultados têm sido mais eficazes neste momento de crise.

Sou um otimista por natureza, sempre gostei de História, em especial, estudei muito as guerras. Em momentos como este que estamos vivenciando é que conhecemos e percebemos

quem é líder e quem não é. É hora de fazermos um pacto nacional, mundial. Precisamos nos unir e abrir mão de crenças e ideologias, sejam políticas, sociais e culturais para nos tornarmos verdadeiramente humanos.

Vivíamos um momento de ódio de divisão e acréscito que fomos todos chamados para perceber que isso não faz mais sentido, esta falta de resiliência não tem razão. Precisamos entender que podemos ser amigos, podemos nos ajudar mesmo que tenhamos ideias ou vontades diferentes. Enquanto escrevo, recebo a informação que dois amigos estão internados na UTI em estado grave.

É incrível perceber que este isolamento social nos faz entender muitas outras coisas que havíamos escondido para dar razão à vida louca que vive-

mos, ou vivíamos. O frenesi da vida foi trocado por cidades vazias, quase fantasmas. Que a expressão “não tenho tempo pra nada” seja trocada por grandes momentos de reflexão e de oração que, certamente, nos transformarão.

Como nada neste mundo é por acaso, este momento nos deixará cicatrizes para o resto das nossas vidas, para lembrarmos que sempre que agirmos sem amor, com rancor ou com mágoas, possamos lembrar que a vida nos deu uma nova chance.

Então, aproveitemos esta chance para agradecer por estarmos aqui lutando, e oremos por aqueles que partiram para nos dar um exemplo do que devemos fazer e ser daqui pra frente. Que venha este novo mundo, com pessoas melhores e muito mais humanas.



## Urbano Salles

[urbanosalles@uol.com.br](mailto:urbanosalles@uol.com.br)



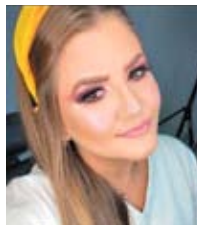
### O outro lado da quarentena

*O distanciamento social impõe sacrifícios para todos, mas, em contrapartida, cria oportunidades para novas e gratificantes experiências dentro da segurança dos lares. Confira depoimentos de como as pessoas estão usando o tempo disponível para fazer coisas boas e inspiradoras.*



*Dia 11 Demóstenes e Katia Cardoso Dimatos completam bodas de esmeralda (40 anos de casamento). O apartamento do casal ganhou especial decoração de Páscoa preparada por ela*

*A maquiadora Rafaela Gaidzinski está aproveitando a quarentena para, segundo ela, “me reconectar comigo e com a minha essência. Com quem sou de verdade, com aquilo que faz meu coração pulsar. Tem sido um tempo também para tentar sentir o mundo mais leve, e fortalecer minha conexão com Deus. Além disso, tenho visto filmes, experimentado receitas culinárias e me deliciado com bons vinhos”.*



*O advogado e fotógrafo de pássaros Rafael Bornhausen está aproveitando o tempo para “enxergar o quanto a vida pode ser mais simples e voltada para as pessoas que a gente gosta”. Seu plano é fazer uma expedição fotográfica para a África assim que a pandemia terminar. “Me voltar para a natureza e tudo de maravilhoso que ela nos oferece”. Na foto, um socó-boi fotografado em Poconé, no Pantanal.*



*O aplicador de biblioterapia e bibliotecário Evandro Jair Duarte lembra que a leitura é uma das oportunidades que temos para enfrentar dias difíceis. Sobre isso, há uma prática denominada biblioterapia, que consiste no uso do texto para ajudar as pessoas a apaziguarem suas emoções. Ele indica dois textos que tratam da relação filhos com a figura do pai: O Homem que Amava Caixas, de Stephen Michael King (infantil) e Os Livros que Devoraram Meu Pai, de Afonso Cruz (jovem e adulto)*



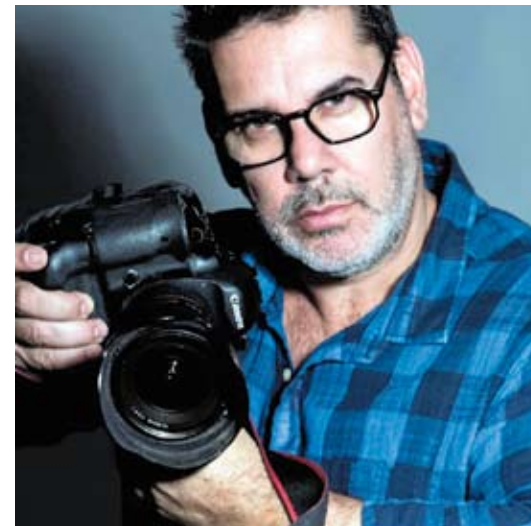
*“Estou aproveitando este período de quarentena para curtir um pouquinho a sensação de ter tempo sobrando para fazer tudo aquilo que a gente considera “coisas para fazer nas horas vagas”, mas que agora acaba percebendo que são, sim, fundamentais e que jamais devemos abrir mão delas. Curtir a família, tocar um instrumento, ler, assistir a um filme, meditar, cozinhar, conversar com amigos (online), tirar alguns minutos para “não fazer exatamente nada”. A essência da vida está também nas pequenas grandes coisas! Os grandes eventos musicais ficarão para depois, agora a ordem é ficar em casa!” (Jeferson Della Rocca, maestro)*

*A arquiteta e organizadora de eventos Laura Malta considera a quarentena um tempo de retiro mental, físico e espiritual. "Estou curtindo muito meu marido estar 24 horas comigo. Não temos horário para nada, praticamos yoga, tai chi, meditação e calistenia diariamente. Estou apreciando muito poder elaborar e criar pratos saudáveis que atíçam e aguçam os sentidos. As práticas de yoga e meditação me dão calma e serenidade. Sei que tudo passa, e temos que aproveitar da melhor maneira tudo que se apresenta, de forma positiva. Está sendo um grande aprendizado para a humanidade"*

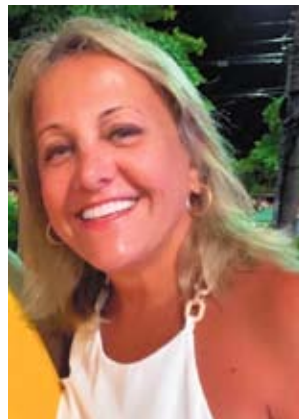


*"O que estou fazendo é uma continuação dos valores das lojas. A experiência de poder ajudar é gratificante, tanto os colaboradores quanto com doações de tecidos. Saber que fornecedores e parceiros também pensam assim é muito bom. Tenho visto muitos agindo de forma solidária, o que me dá a certeza de que tudo irá melhorar". (Mônica Kotzias, da Kotzias Tecidos)*

*"Eu e minha mulher (Darline) estamos aproveitando ao máximo nosso filho Pedro, que em outras horas, tadinho, ficava pedindo atenção. Brincadeiras de colar, recortar, videogames, filmes, pipoca, cabaninha, nunca estivemos tão juntos... Estava com a barba enorme e com o cabelo igual ao de Tom Hanks em 'Náufrago', aí aproveitamos para gravar o Pedro fazendo minha barba, estamos em todas e em tudo juntos... Passamos uns dias no interior para sentir o ar puro, escutar os pássaros e o cantar do galo pela manhãzinha, o cheiro de café passado no coador de pano, guloseimas da vovó do Pedro, como bolinho de chuva. Quantas coisas simples que estavam diante dos nossos olhos e não víamos!" (Angelo Santos, fotógrafo)*



*A advogada Odila Diotallevy conta que na quarentena tem tido a alegria de fazer todas as refeições com as irmãs e a mãe. "Converso com frequência online com meu irmão, cunhada e sobrinhos, estou reorganizando meus álbuns de fotos antigas, tenho grupos de amigos e nos divertimos com joguinhos. Dou banho no meu cachorrinho, arrumo meus armários, assisto desenhos animados, faço palavras cruzadas... Envio e recebo muitas mensagens pelas redes sociais!"*



*"Com o aniversário de 15 anos da minha filha Mariah chegando, precisava fazer algo. Foi aí que pensei: vou combinar com as mães das amigas para virem aqui fazer um drive-thru! Encomendei o bolo, combinei com meu filho para filmar e lá fomos nós! Quando começaram a chegar, a Mariah ficou super feliz, queria abraçar todas, mas manteve a distância" (Maitê Candaten, funcionária pública)*



## # SEGURO SAÚDE

**Cristiano Ricci**

Diretor de Negócios – [www.vidacor.com.br](http://www.vidacor.com.br)  
 Contato: (48) 3223-7135 | (48) 99924-1843  
[vidacor@vidacor.com.br](mailto:vidacor@vidacor.com.br)

**Em tempos de novo coronavírus**

*Entenda como funciona o seguro de vida numa situação como a pandemia mundial da doença*

**T**enho recebido muitas demandas relativas aos contratos de seguro relacionados à pandemia do novo coronavírus, em especial os seguros de vida. Após a definição da Organização Mundial da Saúde (OMS), classificando a doença como pandemia, as seguradoras, em sua maioria, conforme regra do mercado segurador, não preveem em seus contratos o amparo para essas ocorrências, principalmente na cobertura de morte natural.

O objetivo do seguro é cobrir riscos previsíveis, pois, com base na previsibilidade, é possível precificar adequadamente o custo a ser cobrado de cada cliente. Por isso, pandemias e catástrofes naturais são coberturas, em sua grande maioria, excluídas, pois alteram drasticamente a previsibilidade de perdas, colocando em risco, inclusive, a solvência do mercado de seguros. São situações difíceis de serem assumidas pelas seguradoras, devendo, então, ser absorvidas pelo estado.



O mercado se mobilizou através das suas entidades de classe, principalmente a Federação dos Corretores de Seguros (FENACOR), onde os mesmos clamaram para que a maioria das seguradoras se posicionasse favorável à indenização. A situação foi avaliada e definiu-se, em grande parte, garantir em caráter excepcional a indenização na cobertura de morte, visando, sobretudo, minimizar os impactos à sociedade.

Portanto, a definição se sobrepõe à cláusula contratual de exclusão de pandemia. Com isso, vemos mais uma vez o setor se mobilizando em favor das causas sociais, dando amparo às famílias, e sendo um apoio financeiro nesse momento tão impar para a nossa sociedade. Reite-

ro aqui a importância de incluir em seu planejamento financeiro a contratação de um bom seguro de vida, preservando, assim, a sua maior riqueza: sua família.

Os produtos atuais contemplam uma série de garantias, dentre elas: morte por qualquer causa, invalidez por acidente ou doença, perda de renda por incapacidade física temporária, doenças graves, como o diagnóstico de um câncer. Trata-se de um assunto pouco discutido entre as famílias, pela característica do produto, mas vemos o grande impacto que tem nas mesmas quando recebem uma indenização. É uma decisão que ampara temporariamente a todos, protegendo financeiramente suas vidas e de seus familiares.

**ÓTICA**  
  
**ESPECIALISTA**

**VEJA O MUNDO COM  
 OUTROS ÓCULOS**

CENTRO MÉDICO FLORIANÓPOLIS:  
 R. Presidente Coutinho, 579 - Lj. 4 - Centro - 3224-3540  
 TRINDADE SHOPPING:  
 Rua Lauro Linhares, 2123 - Lj. 17 - 3234-3700



# guia Gastronômico



## ALMOÇO DE PÁSCOA

*Data pede uma refeição especial mesmo em época de quarentena*

• Página 13

*Aprenda a preparar duas receitas práticas e muito saborosas*

## # SABORES DA COZINHA

Por **André Vasconcelos**

André Vasconcelos é cozinheiro autodidata e culinário entusiasta no comando do Bistrô Muito Além do Jardim.

E-mail: [bistro@bistromuitoalemdojardim.com](mailto:bistro@bistromuitoalemdojardim.com)

Site: [www.bistromuitoalemdojardim.com](http://www.bistromuitoalemdojardim.com)

### Simplemente o ovo

*Versátil, ele circula com leveza por várias especialidades culinárias*

O ovo, simplesmente o ovo, é o mais representativo símbolo da Páscoa. Não aqueles dos túneis montados nesta época do ano nos supermercados. Ele representa o nascimento e a ressurreição. Para os cristãos, é a ressurreição do Messias; para os judeus, é o renascimento após a saída do Egito. Se formos adotar “ao pé da letra” o espírito da Páscoa como é hoje, tão comercialmente exaltado, podemos renascer em uma surpresa Kinder ou como uma princesa da Disney!

O ovo também é o símbolo da vida, da renovação, da criação cíclica. Essa simbologia, este ovo cósmico que contém o germe, o fruto da vida, está presente em várias culturas desde o início dos tempos, e quase sempre ligado à criação do mundo que sucede o caos. Mas, acima de tudo isso, o ovo é a primeira forma de

vida pluricelular e é tão antigo quanto a vida humana. Tem-se provas de sua existência desde o período pré-cambriano, isto é, há mais de seiscentos milhões de anos. O ovo é o princípio de tudo!

O ovo é também produto de primeira necessidade no universo gastronômico, simples e de sabor único. Alexandre Dumas afirmou em seu Grande Dicionário de Culinária, obra-prima do século XIX: “a melhor forma de comê-lo é quente na casca... e se tiver o capricho de cozinhá-lo dentro do caldo, nem de mais, nem de menos, você comerá o ovo perfeito!”. Segundo escreveu Willian Kitchiner no The Cook's Oracle, em 1821: “existem 685 maneiras de preparar ovos na culinária francesa”. Porém, pensando como cozinha globalizada, não há como enumerar as maneiras de se preparar e apresentar o ovo.

Foto: Lucia Wirth



do francês, são cozidos sem casca em água levemente ácida. Alguns cozinheiros usam a manteiga pura, e a clara recobre a gema crua com uma camada cremosa e esbranquiçada.

Esses ovos combinados com muffins tostados na manteiga, fatias de canadian bacon, salsa e molho holandês foram estrelas do cardápio do Delmonico de

Cozido, frito, assado, cru, batido, mexido, aerado, em crepes, bolos, pães, massas, mousses e sempre cheio de segredos, conselhos, dicas, mistérios e técnicas para a sua perfeição. Perfeição essa exigida quando se trata da preparação de uma omelete: três ovos apresentados de forma lisa, textura macia, sem corar e úmido no interior. Esta, concordam a maioria dos chefs, é a melhor maneira de avaliar um bom cozinheiro.

No steak tartar, ou boeuf tartare, o ovo aparece cru sobre a carne de boi, também crua, picada na faca, sem gordura e temperada com sal, pimenta e alcaparras. O ovo frito na manteiga, com a clara cremosa e a gema levemente aquecida, sem cozer, vira um clássico quando servido com trufas brancas frescas finamente fatiadas na hora de ir à mesa, simples ou sobre uma polenta cremosa. Oeufs pochés, literalmente “ovos embolsados”,

New York no começo do século passado, desenvolvidos especialmente para Mr. e Mrs. Le Grand Benedict. Daí o nome “eggs Benedict”, presente em várias cartas até hoje. Em New Orleans, os mesmos ovos pochés eram servidos com coração de alcachofra, presunto, anchovas, trufas e o mesmo molho holandês: eggs Sardou, uma homenagem ao dramaturgo francês Victorien Sardou no restaurante Antoine's.

Talvez pela sua simplicidade e pluralidade no preparo, todo o cozinheiro profissional ou amador, chef ou donade-casa, tem uma receita onde o ovo é a estrela. Basta uma simples pesquisa no Google para ver o quanto é real essa mi-

Aponde a câmera de seu celular aqui no QR Code e continue lendo a coluna.



## # MUNDO DOS VINHOS

Por **Eduardo Machado Araujo**

The Wine Pub  
Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers  
[edumaraujosommelier@gmail.com](mailto:edumaraujosommelier@gmail.com)  
[www.vinho365.com.br](http://www.vinho365.com.br)



### Em boa companhia

*O vinho preferido pode ser um aliado perfeito nesta quarentena*

**O** vinho te permite viajar! Mesmo em tempos de incerteza, em meio a uma pandemia, com bilhões de pessoas em suas casas, impedindo confraternizações, reuniões para uma bela refeição, viagens e a sublime socialização que uma garrafa de vinho frequentemente oferece. Estamos repensando nossas vidas, nos remodelando em todos os sentidos e também como tratamos nosso relacionamento com o vinho.

Por vezes, somos muito exigentes, tratamos o vinho muito intelectualmente. Temos muitas questões e preocupações: com que taça servir, como abrir, quanto tempo decantar, pensamos se o vinho harmoniza com a refeição que será servida, se a safra foi boa. Por vezes, alguns vão até mais lon-

ge: pensam em solos, climas e estilos de vinificação, entre outros conceitos mais técnicos.

Muitas vezes, confesso, acho isso demais. Chegamos a perder o sentido de socializar nos trancando em nossas próprias preocupações e exageros; deixamos passar o momento de prazer, o momento da percepção nua e crua de gostos, aromas, sabores e texturas; tudo aquilo que nos leva ao êxtase, que nos faz lembrar daquele gole por muitos anos, não só pela qualidade intrínseca daquele rótulo; às vezes pode ser até um vinho simples, mas que você gosta e que foi bebido na hora certa, quando você mais precisava dele.

Quantas vezes estamos sentados à mesa todos juntos, bebendo um bom vinho que dá prazer, e a conversa flui-

Foto: Reprodução



da e gostosa está longe de passar por termos como “vinhedos”, “maceração”, “envelhecimento em carvalho”, “acidez” e “taninos”. Falamos de vida, viagens e cultura, e o vinho está lá, fazendo parte daquele filme, como um belo ator coadjuvante sem tomar os holofotes, mas absolutamente necessário à trama.

Durante esses dias trancado em casa, por muitas vezes consegui achar conforto numa taça de vinho e, na maioria dessas vezes, ele estava ali como um brilhante coadjuvante, num simples almoço caseiro ou no sofá acompanhando um filme. Mas, às vezes escolho algum rótulo que me leva a viajar, uma garrafa que me remete a uma bela viagem, como um Touriga

Nacional que me trouxe memórias da Serra da Estrela ao longe, ou de um Pinot que me deixou com saudades de caminhar em meio às vinhas da Borgonha. O componente emocional que o vinho oferece é ainda mais importante nessas horas.

Tenho certeza que o mundo está se transformando profundamente nesse período e também estou certo de que a nossa maneira de tratar o vinho também irá mudar. Atualmente, com a facilidade da internet, podemos dividir com o mundo nossas emoções, nos conectar com os enólogos, enófilos e sommeliers em qualquer lugar e nos sentir mais próximos, fazendo o que gostamos, que é socializar ao redor de uma garrafa que encontramos conforto, mesmo de longe. Por isso, hoje vou abrir um vinho que me traz boas lembranças e fazer um brinde desejando que num futuro breve o melhor venha, e que possamos criar novas memórias e compartilhar mais vinhos e histórias próximos uns aos outros.

# CAMPANHA

# Café do bem

*Café Cultura distribui 100 quilos de cafés para hospitais e unidades de saúde de Florianópolis*

A rede de cafeterias Café Cultura acaba de lançar uma nova edição da campanha “Café do Bem”, que irá distribuir 100 quilos de café (o equivalente a 400 pacotes de 250 gramas) para hospitais e outras unidades de saúde de Florianópolis. A iniciativa tem o objetivo de presentear e homenagear os profissionais da área cujo trabalho tem sido fundamental neste difícil momento de pandemia do coronavírus.

As doações começaram a ser entregues no dia 30/03 para o Hospital Ne-reu Ramos. Outras instituições, como o Hospital Governador Celso Ramos e Hospital Universitário, estão sendo contatadas para serem as próximas beneficiadas. Para que a campanha tenha um alcance ainda maior e os clientes também possam contribuir, ela foi estendida para a loja virtual ([www.cafeculturabrasil.com](http://www.cafeculturabrasil.com)). Na compra de um pacote de House Blend ou Summer Blend de 500 gramas, o Café Cultura irá doar outro.

O “Café do Bem” foi criado há qua-

tro anos pela empresa com o objetivo de arrecadar doações para o Lar Recanto do Carinho, em Florianópolis. “Igor agora sentimos a necessidade de ajudar também os profissionais da saúde neste momento tão importante, levando um pouco do aconchego e da energia que só um café quentinho pode proporcionar”, afirma Luciana Melo, fundadora do Café Cultura. “Assim, todos juntos e com as energias renovadas, venceremos este inimigo invisível e, em breve, voltaremos a nos encontrar, abraçar e compartilhar bons momentos com quem amamos”, diz.



ONDE TEM  
**Claro**  
TEM ULTRAVELOCIDADE  
COM SUPER WI-FI.

**240  
MEGA**  
com WiFiPLUS

SPDTEST | BANDA LARGA MAIS RÁPIDA DO BRASIL  
COMPROVADA COM MILHÕES DE RESULTADOS DO SPDTEST

COMPRE SEM SAIR DE CASA  
**0800-720-1234**  
**CLARO.COM.BR**

Banda líder em ultravelocidade - fonte: Anatel em abril/2020 (anatel.gov.br/dados)  
Consulte condições de adesão e disponibilidade técnica em seu endereço.  
Para mais informações, acesse [www.claro.com.br](http://www.claro.com.br) ou ligue para 102.

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

SANDA LÍDER  
Claro  
NET

Você merece o novo.

## # CELEBRAÇÃO

# Domingo de Páscoa

*Data pede uma refeição especial mesmo em época de quarentena*

Neste domingo, 12 de abril, será celebrada a Páscoa. Mesmo vivenciando um momento atípico, em um período de isolamento social, é importante mantermos viva a tradição.

Se o encontro em família não for possível, prepare uma refeição caprichada mesmo assim. Separamos duas receitas bem práticas pra te auxiliar: um prato principal e uma sobremesa.

**RECEITA**

## Bacalhau ao forno - (Autor: Amando Cozinhar)

**Tempo de Preparo:** 40 minutos

**Rendimento:** 8 porções

**Ingredientes:** 1 posta de bacalhau (parte central ou filé), 4 dentes de alho, 1 cebola grande, 2 tomates, 1 pimentão verde, 4 batatas grandes, azeite à gosto, 200 g de azeitonas pretas com caroço (opcional). **Modo de preparo:** Escalde a posta de bacalhau até ficar bem macia, escorra a água e reserve. Cozinhe as batatas sem casca em rodela grossas e reserve. Em uma travessa (de preferência

de barro) coloque um pouco de azeite. Coloque as batatas espalhadas, formando uma camada. Coloque a cebola, o tomate e pimentão cortados em rodela finas formando outra camada. Corte o alho também em rodela finas. Coloque então a posta de bacalhau, e espalhe a outra metade do alho por cima e ao lado da posta. Por último, espalhe as azeitonas por todo o prato e regue com muito azeite. Leve ao forno bem quente e quando o bacalhau estiver dourado está pronto.

**RECEITA**

## Trufas de chocolate caseiras - (Autor: Eline Prando/Mel e Pimenta)

**Rendimento:** 20 trufas

**Ingredientes:** 200 g de chocolate amargo (70% cacau), 100 ml de nata ou creme de leite fresco, 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal, 2 colheres (sopa) de licor (Irish Cream, café ou chocolate), ½ xícara de cacau em pó sem açúcar. **Modo de preparo:** pique finamente o chocolate, coloque em

uma tigela e reserve. Em uma panela, coloque a nata e aqueça em fogo baixo até começarem a aparecer algumas bolhas na lateral. Desligue o fogo e acrescente a manteiga mexendo até derreter. Despeje

a mistura quente sobre o chocolate e mexa até que ele fique completamente derretido e misturado com o creme de leite. Adicione o licor escolhido, cubra o recipiente e leve para a geladeira por pelo menos 4 horas. Forre uma forma com papel vegetal. Polvilhe cacau nas

mãos e comece a moldar as trufas; a medida para cada trufa pode ser uma colher de chá. Molde-as trabalhando rapidamente, rolando-as pela palma da mão. Acomode-as sobre o papel vegetal. Caso a mistura de chocolate comece a ficar muito pegajosa em função da temperatura ambiente, leve-a de volta para a geladeira por alguns minutos e depois volte a enrolar as trufas. Com

Foto: Reprodução/Mel e Pimenta



todas as trufas moldadas, cubra a forma com filme plástico e leve para a geladeira por aproximadamente 20 minutos. Coloque o cacau em uma tigela pequena, acomode uma trufa por vez na tigela

e agite, girando para que toda a superfície fique revestida pelo cacau. Coloque as trufas em um recipiente fechado na geladeira e depois de 30 minutos agite-as delicadamente para remover o excesso de cacau. Sirva em temperatura ambiente.

## # ONDE COMER E BEBER BEM

*Durante a quarentena, trazemos para você alguns locais bem especiais que estão trabalhando com tele-entrega. Confira e peça!*

## POLVO À PRAIA DE SANTO ANTÔNIO

Localizado em uma das principais avenidas de Jurerê, o **Iguarias – Cozinha do Mar** tem à frente uma dupla de sucesso: na gestão e administração da casa está Samantha Lucinda, filha e braço direito do fundador Adilson Lucinda; na cozinha, o chef baiano Marcelo Mathias é seu braço esquerdo. Com esta dupla dinâmica, o resultado só poderia ser sucesso. **Na foto, o Polvo à Praia de Santo Antônio**, grelhado com alho em azeite extravirgem, em cama de legumes e batata, é um sucesso! Outros pratos, como o Filé de Garoupa ao Molho de Camarão, tem detalhes deliciosos como o pirão e um arroz com amêndoas torradas. E, pasmem: uma pimentinha caseira saborosíssima feita pelo chef. Mas a casa tem muito mais a oferecer, com as moquecas originais do Adilson e outras preparações com peixe, camarão, polvo e bacalhau que o chef Marcelo cria e sempre recebe elogios.

**Iguarias Cozinha do Mar**

Av. Buzios, 945 - Jurerê Internacional  
Fone: 3365-5822



## GRELHADOS DE FRUTOS DO MAR



Depois do sucesso em seu primeiro verão de volta ao comando da **Toca de Jurerê**, o empresário Adilson Lucinda comemora. E o que ele tem mais escutado são comentários muito positivos de clientes que frequentam o restaurante. Dizem que o sabor das verdadeiras moquecas, preparações com peixes, polvo e bacalhau está de volta. Adilson ri e comenta: “são mais de 30 anos na cozinha produzindo pratos diferenciados desde os primeiros tempos do restaurante, no centro. Assim, fica difícil errar”. São pratos como o **Grelhados de frutos do mar (foto)** que fazem a diferença para os comensais. Esse prato, como diz o nome, tem quase todos os frutos do mar da região e todos frescos! Lagosta, camarão, polvo, lula, garoupa e ostras. Um prato que vai emocionar a família!

**Toca de Jurerê**

Rua Acácio de Melo, 78 Jurerê Tradicional  
Fone: 3282-0795

## LA VERA PIZZA ITALIANA

Experimente o verdadeiro sabor da Itália aqui em Floripa. A Pizzeria Milano oferece em seu cardápio exclusivo as “sensacionais” massas e pizzas italianas, preparadas de maneira artesanal com ingredientes selecionados e fresquinhos. Uma das delícias do cardápio é a **Pizza di Messina, com aliche, brócolis, mussarela e tomate cereja (foto)**. A Milano oferece pratos exclusivos cuidadosamente selecionados por sua proprietária, a mestra pizzaiola Grace Fraschini.

**Pizzeria Milano**

Rua Bocaiúva, 2526  
Avenida Beira-Mar Norte, 2526  
Fone: 3024-0034



# Vacinar é a melhor forma de prevenir.

O Santa Luzia está sempre pronto para cuidar da sua família.



## Unidades de Vacinação:



### Matriz

R. Dom Joaquim, 660  
Centro | Florianópolis

### Estreito

R. Manoel de Oliveira Ramos, 147  
Estreito | Florianópolis



VACINAS PARA TODAS AS IDADES



PEDIATRIA COM SCOOPY-DOO



CONDIÇÕES ESPECIAIS DE PAGAMENTO

(48) 3952-4200

[www.sluzia.com.br](http://www.sluzia.com.br)

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

[@labsluzia](https://www.instagram.com/labsluzia)

## # ONDE COMER E BEBER BEM

*Durante a quarentena, trazemos para você alguns locais bem especiais que estão trabalhando com tele-entrega. Confira e peça!*

## CAMARÃO À PARMEGIANA

A paixão do Antonio's Restaurante é criar pratos saborosos e bem servidos que agradam aos olhos e ao paladar. Com um cardápio variado à base de peixes e frutos do mar, a casa é referência em comer bem. Uma das muitas especialidades do chef Antônio Corrêa é o Camarão à Parmegiana (foto) - camarão à parmegiana coberto com queijo e molho de tomate, acompanhado por arroz e fritas. Dá água na boca só de olhar, né?! [Acesse o QR CODE e se cadastre para receber via WhatsApp as promoções do Antonios!](#)

## Antonio's Restaurante

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



## OPÇÃO VEGANA



Quem tem alguma restrição alimentar não ficou de fora do cardápio do **Café Del Mar**. A linha de produtos veganos, sem glúten e sem lactose é quase uma exclusividade. O Café atualmente conta com duas deliciosas opções veganas: a coxinha (saudável) de Funghi e ervas com batata doce, linhaça, açafrão e Gengibre e o **Kibe feito com pasta de chia, sorgo, mix de legumes pimenta síria, sal marinho e queijo vegano**(foto). Segundo um assíduo frequentador, "o que surpreende é que todos os produtos sejam doces ou salgados, além de serem exclusivos, são sempre deliciosos, inclusive os veganos". Em um trabalho de observação, Guilherme conta que a ideia do Café Del Mar é oferecer produtos que, geralmente, não se encontram nas cafeterias da região. Para acompanhar os quitutes veganos, deliciosos chás de laranja, Ibisus, maçã e Graviola, podem ser a pedida!

## Café Del Mar

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

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 Soller (Tubarão)

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 Riviera - Café Cultura - Café Fanny (L2) - **Próximo ao Beiramar:** Café Del Mar - Rua Tullo Cavallazzi - **SC 401:** Café François (Corporate Park) - **Jurerê Internacional:** Café Pão da Casa (Jurerê Open Shopping) - **Itacorubi:** Mercado São Jorge