

JORNAL

images

DA ILHA

Foto: Lio Simas

O reconhecimento
faz parte da vida do
gaúcho radicado na
Capital há 20 anos

LUCIANO MARTINS:

15 ANOS

O artista plástico colhe os frutos de seu intenso trabalho

• Página 5

guia
Gastronômico CARA NOVA: Matisse reabre no CIC

• Página G5

Foto: Márcio Henrique Martins/Assessoria de Comunicação FCC



Cafeteria funciona diariamente

> AGENDA

SHOW

Eu vou chamar o síndico

O cantor Danilo de Moura apresenta com sua banda a turnê "Eu vou chamar o Síndico". O show traz influências de Soul e Pop Rock com clássicos de Tim Maia, Stevie Wonder, Ray Charles, Al Green, The Jackson Five, Lulu Santos, entre outros. Dia 27/03, às 20 horas, no Teatro Pedro Ivo. Mais informações no site Blueticket.



CAMPANHA

Caramujo africano

O Centro de Controle de Zoonoses de Florianópolis, com apoio da Câmara de Dirigentes Lojistas da Capital (CDL), lançou a campanha "Caramujo Gigante Africano: É Possível Controlar". Cinco mil pôsteres contendo informações de procedimentos para a extinção do molusco terrestre serão distribuídos para a população da região. O caramujo africano é considerado uma das cem piores espécies invasoras pela União Internacional para a Conservação da Natureza e representa um grande problema para os moradores do norte da Ilha. Em caso de contato com os caramujos africanos, basta lavar bem a área com água e sabão. Mais informações: 3338-9004.

ESPETÁCULO



Noite Lírica Francesa

O CIC 8:30 - Grandes Encontros está de volta para uma noite especial de canto lírico. Os músicos Kalinka Damiani, Luis Cláudio Barros, Claudia Ondrusek, Fernando De Carli, Ricardo Castro e Guilherme Amaral apresentam a Noite Lírica Francesa com

obras de Francis Poulenc e Claude Debussy. Dia 11/03, às 20h30, no Teatro do Centro Integrado de Cultura (CIC). Mais informações: 3664-2628.

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: 10.000 exemplares - **MALA DIRETA:** 9.500 Assinantes

Direção geral: Hermann Byron Neto - **Edição:** Gabriela Morateli - **Textos:** Gabriela Morateli, **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Gabriela Morateli e Urbano Salles - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista responsável:** Gabriela Morateli (RP0041871/SC) **Tel. comercial:** (48) 3024 2747 - **Celular Comercial:** (48) 9162 8040 - e-mail: hb@imagemdailha.com.br

Telefone Redação: (48) 3028 3778 - **Impressão:** Diário Catarinense

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 redacao@imagemdailha.com.br.

EXPOSIÇÃO

A imagem (des)construída

Obras em litografia compõem a exposição "A imagem (des)construída". A reunião da produção de 10 artistas apresenta múltiplas possibilidades de (des)construção como processo artístico, além de deixar a interpretação em aberto para cada um. Até 1º/04, no Espaço Fernando Beck da Fundação Cultural Badesc. Mais informações: 3224-8846.



Projeto Tamar

O Tamar, projeto de pesquisa e conservação das tartarugas marinhas que existe há 35 anos no Brasil e há 10 anos em Florianópolis, na Barra da Lagoa, apresenta uma exposição de réplicas de animais, ovos, cascos, além de filhotes conservados em formol e banners explicativos. Até o dia 15/03, na praça de alimentação do Continente Shopping. Mais informações: 3094-9229.



TELEFONES ÚTEIS

Construções irregulares:

SMDU - 3251-4951

Pró-Cidadão - 156

Disque Ecologia (Fatma) - 1523

Tele-denúncias (SSP) - 1683

Defesa Civil - 199

> CARTA AO LEITOR

E como o tempo tem passado rapidamente! Já estamos em Março e parece que foi ontem que começamos a imprimir as primeiras edições do



Jornal Imagem da Ilha. A ironia é que quando fizemos 10 anos, em 2005, ganhamos um selo comemorativo da data, criado pelo artista plástico Luciano Martins. Também parece

que foi ontem! Nesta edição, nossa capa é o próprio Luciano, celebrando 15 anos de carreira, com a apresentação da retrospectiva do seu trabalho, no Centro de Integrado de Cultura (CIC). A mostra fica em exposição até o dia 31 de Março e é imperdível!

E Março é também um mês para comemorar, e por algumas razões. A primeira é por conta do Dia Internacional da Mulher, e o Imagem da Ilha parabena à todas as mulheres pela data. O anúncio comemorativo da data teve a simpática e criativa participação do Luciano Martins. Outras razões são os aniversários de alguns colaboradores do jornal, incluindo-se aí o colunista Urbano Salles.

No caderno Guia Gastronômico, a história de uma campeoníssima: a pizzaiola italiana radicada em Florianópolis Grazie Franceschini, da Pizzeria Milano. Nos dois últimos anos ela conquistou o 1º lugar em dois concursos mundiais realizados na cidade de Parma, Itália, representando o Brasil. E isso disputando com pizzaiolos do Brasil inteiro, inclusive de São Paulo. Grazie nos conta alguns detalhes da evolução de sua carreira na cidade.

Também no caderno, abordamos o termo Parrilla, que remete à carne uruguaia. Mas será um tipo de carne ou uma maneira de assar? Confira esta novidade que chega à cidade com o nome de Las Leñas, a mais nova casa de carnes da cidade, na área externa do Shopping Iguatemi.

E para encerrar, apresentamos em primeira mão um novo espaço no CIC. Para quem sempre reclamava da falta de um café ou drink após o cinema ou teatro no espaço, está de volta o Café Matisse. Em novo local e novo formato, mas para suprir uma necessidade do público do CIC.

Nessa edição, excepcionalmente, o caderno Auto Imagem não estará presente.

Uma boa leitura,

Hermann Byron

CONFIRA OUTROS EVENTOS NO BLOG DO JORNAL (WWW.IMAGEMDAILHA.COM.BR/BLOG)

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

Beiramar Shopping: Café Fanny
Shopping Iguatemi: Café Cultura (1º piso)

Jurerê Internacional: Doce de Pelotas (Jurerê Open Shopping)
SC-401: Verde & Cia Garden Center (Sentido Centro)

> NO BRASIL

130 anos de Aliança Francesa

Em Florianópolis, associação completa 60 anos de atividades em 2016

Da Redação

A primeira Aliança Francesa brasileira foi fundada no Rio de Janeiro em 1885, apenas dois anos após a criação da sede em Paris. Era a época de transição entre a Monarquia e a República no Brasil, período em que a cultura do país foi extremamente influenciada por artistas e escritores franceses. A Associação foi criada neste clima e com o objetivo de divulgar a língua e a cultura francesas, por pensadores como Jules Verne, Jules Ferry e Louis Pasteur. Atualmente, a rede conta com 40 associações e 8 centros correspondentes, em praticamente todos os estados brasileiros, com cerca de 37 mil estudantes. Em Florianópolis, a instituição completa 60 anos em 2016, com mais de 700 estudantes em formação.

A Aliança Francesa é uma associação sem fins lucrativos, constituída livremente por pessoas que tenham por objetivo divulgar a língua e a cultura francesas no seu país de origem. Cada associação é de direito local, regida pe-

Foto: Divulgação
Fabrício Augusto

A associação realiza com frequência atividades para promover a cultura francesa por aqui

las leis próprias a esse tipo de sociedade. A Associação se configura também como um pedaço da França aqui, pois abriga o cônsul honorário da França, além de ter acolhido o embaixador do país em 2014.

NOVO DIRETOR LOCAL

A partir de setembro de 2014 a Aliança Francesa de Florianópolis recebeu um novo diretor, Gilles de La Bourdonnaye. Antes de vir ao Brasil, com sua esposa e dois filhos, Gilles atuou como diretor de

relações internacionais da região do Pays de la Loire e, antes, foi diretor do escritório de representação do Pays de la Loire na China. Além disso, é um atleta paraolímpico de tênis de mesa; participou de cinco jogos na categoria deficiência de membro superior e foi muitas vezes campeão do mundo e da Europa. "Eu vejo meu trabalho como uma oportunidade de criar uma ponte entre a França e Florianópolis, para isso, além dos cursos de francês, que são essenciais, e as ações culturais que abrem as portas para a cultura francesa, procuro colocar em contato pessoas daqui e da França para promover as trocas humanas, que são a base de tudo", afirma o diretor.

EVENTOS

A programação cultural da Aliança é bastante eclética, com atividades francófonas, como a noite de Queijos e Vinhos e apresentações de jazz, além de grandes eventos em outros locais, com artistas franceses, das áreas de música, teatro, cinema e artes plásticas.

CHEGOU A LINHA DS 2015.

VENHA FAZER UM TEST-DRIVE E CONHECER DE PERTO
TODA A SOFISTICAÇÃO, DESIGN E PERFORMANCE DE UM DS.



EM MARÇO, TODA A LINHA DS 2015 COM TAXA 0,49% a.m.
EM 12 MESES COM 60% DE ENTRADA! APROVEITE!

LE MONDE
J'ADORE CITROËN

FLORIANÓPOLIS - Rua Liberato Bittencourt, 1426A, Estreito - NOVO TEL. (48) 3954-4646
BLUMENAU | CRICIÚMA | JOINVILLE | LAGES | BALN. CAMBORIÚ | JARAGUÁ DO SUL | TUBARÃO
WWW.LEMONDE.COM.BR

Faça revisões em seu veículo regularmente.



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Por cima

Maior partido com representação na Assembleia Legislativa desde 2003, o PMDB alcança na atual legislatura uma situação excepcional, com 11 deputados e o comando de cargos importantes na Casa, como a vice-presidência da Mesa e a presidência da Comissão de Constituição e Justiça e Escola do Legislativo.

O outro

Em rodas de operadores do Direito vai e volta a percepção da maioria de que os papéis desempenhados pelos ministros do Supremo Tribunal Federal, Ricardo Lewandowski e Antonio Dias Toffoli, no mensalão, sempre querendo aliviar a barra dos quadrilheiros, fará agora o catarinense Teori Zawaski (também de origem polonesa como Lewandowski) no petro-lão. A conferir.

Caixa preta

Quem conhece a “indústria” da ponte Hercílio Luz, que já levou mais de R\$ 300 milhões e deixou alguns milionários na praça, fica de orelha em pé diante do decreto que autoriza a contratação, “com dispensa de licitação”, de empresa que vai concluir sua estrutura de sustentação enquanto ela permanece fechada após mais de 40 anos de interdição. Valor da nova fatura: R\$ 10,3 milhões. Depois da sustentação vem outro contrato, de restauração. Hum...



Foto: Reprodução/Celso Lessa

Remédios sem tributos

Por pressão do governo, foi rejeitada em 2011 proposta de emenda constitucional, de autoria do senador Paulo Bauer (PSDB-SC), que livra de tributos os medicamentos destinados ao uso humano. Uma nova PEC foi apresentada semana passada.

Inimigo próximo

A intolerável depredação, por jovens da própria comunidade, de duas escolas públicas em Balneário Camboriú, aconteceu alguns dias após a Polícia Militar anunciar o programa “Segurança, cidadania e paz”, para aumentar a sensação de segurança no ambiente escolar e aproximar a corporação da comunidade.

Frescobol

Esporte que comemora 70 anos de criação neste ano, o frescobol acaba de ser reconhecido como patrimônio imaterial do Rio de Janeiro, e sua prática, declarada patrimônio cultural pelo prefeito Eduardo Paes. O esporte foi considerado como parte do estilo de vida do Rio e associado à paisagem cultural das praias da cidade. Nas praias de SC ele é hostilizado porque seus praticantes não costumam respeitar espaço e horário. No Rio tem regras, como não ser praticado na beira do mar entre 8h e 17h.

Hoje em dia ninguém para mais em casa. Nem a programação da NET.

ASSINE JÁ: **4004-8844**

30 MEGA NA SUA CASA

POR APENAS **R\$ 39,90** POR MÊS

+ WI-FI GRÁTIS + 4G

COMBO MULTI

NET

Oferta válida até 31/3/2015 na contratação do pacote Combo Multi, que contempla os serviços de TV por assinatura (Inclusão Essencial HD Light), banda larga 15 Mega (Promoção Dobro da Velocidade), telefonia móvel (60min sem aparelho) e telefonia fixa (Multi Ilimitado NET Fone Local) por R\$ 216,80 por mês, nos três primeiros meses (período proporcional mais dois meses), mais custos de ligações realizadas. Após o período promocional, o valor do Combo Multi anunciado será de R\$ 246,80 por mês. Válido para o pacote de serviços Conforto, mediante autorização de débito automático em conta-corrente como forma de pagamento e compromisso de permanência mínima de 12 meses com o Combo Multi. Serviço de telefonia local fornecido pela Embratel, com base no Termo de Autorização 219/2002/SPB Anatel. Serviço de telefonia móvel fornecido pela Claro, com base nos Termos de Autorização firmados com a Anatel. A velocidade anunciada de acesso e tráfego na Internet é a máxima nominal, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O sinal do modem wi-fi pode sofrer limitações de acordo com obstáculos e da distância do local de acesso à Internet. Para os serviços de TV por assinatura, banda larga e telefonia fixa, os equipamentos cedidos pela NET deverão ser devolvidos na rescisão do contrato. Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica para instalação em seu endereço pelo 4004-8844 ou acessando www.net.com.br.

Obras paradas

O governo federal tem várias obras paradas em SC. E o estadual está indo junto. O berreiro é amplo, geral e irrestrito, em todo Estado, quanto a paralisação de obras rodoviárias como a SC-446, no trecho entre Forquilha e Maracajá; a ligação entre a Serra do Rio do Rastro a Treviso e o trecho entre Araranguá a Meleiro (SC-447). Isso sem contar o total abandono de outras.

Ricos e pobres

O mesmo governo que deu alguns milhões, ao longo de alguns anos, e na boca do caixa, para amiguinhos riquinhos do piloto Felipe Massa fazer sua “brincadeira” de kart em SC, negou-se a dar uns trocados para uma prova internacional de ciclismo, há dias, em Balneário Camboriú.

Escudo protetor

Os governadores complicados agora ganham mais um escudo de proteção. Por sete votos a um o Supremo Tribunal Federal entendeu que é necessária a aprovação de dois terços das assembleias legislativas estaduais para o Superior Tribunal de Justiça (STJ) processá-los. A subprocuradora da República, Ela Wiecko, que por anos atuou em SC, reclamou do fato de senadores e deputados poderem ser processados sem maiores problemas, enquanto governadores que tenham amplo apoio político no Legislativo (é o caso de Raimundo Colombo, se vier a ser processado, lógico) ficariam impunes.

Finalmente pronto

O ator Guilherme Fontes vai distribuir ele mesmo “Chatô – O Rei do Brasil”, o filme que dirigiu na década de 90 e que agora, finalmente, ficou pronto. A estreia está agendada para março. Boa parte dele foi rodado na Serra Catarinense, nos lindos canyons e pastagens de Bom Jardim da Serra.

Auxílio dispensado

Quando se pensa de tudo de pior dos políticos, acontece o inusitado. Em ofício ao presidente da Assembleia Legislativa, o deputado Gean Loureiro (PMDB), que cumpre seu primeiro mandato no Legislativo catarinense, comunica que resolveu renunciar ao auxílio moradia pago pela Casa por entender que não o merece, já que reside em Florianópolis. Na comunicação diz que o valor desse auxílio (cerca de R\$ 4,3 mil), em 4 anos de mandato, daria para comprar uma ambulância, por exemplo.

Atração

Um dos principais motivos para longas filas nas proximidades de Laguna, na BR-101, tem a ver com a curiosidade. O que leva muitos motoristas a reduzir a velocidade – e daí as filas, quando não abalroamentos – é a majestosa ponte Anita Garibaldi, que está sendo concluída. Sua silhueta, a partir da estrada, é realmente bela.

Pensão do filho

Uma senhora conseguiu, na justiça estadual, o direito de receber pensão do INSS pela morte de seu filho. Os pais do jovem, morto em acidente de trabalho, dependiam financeiramente dele. Idosos, trabalhadores no campo e aposentados do INSS, juntos não chegavam a receber R\$ 1 mil. Testemunhas também confirmaram a contribuição de mais de 90% do salário dele para os pais. A dependência econômica foi suficientemente comprovada nos autos. A decisão foi unânime.

> TRAJETÓRIA DE SUCESSO

Traços da conquista

Exposição celebra 15 anos de carreira do artista plástico Luciano Martins

Da redação

Traços lúdicos e coloridos são características marcantes do trabalho do artista plástico Luciano Martins, considerado uma das revelações de sua geração. Suas obras são encontradas em diferentes espaços no Brasil - de galerias de arte a ilustrações em roupas, acessórios e até chocolates. Publicitário por duas décadas, o gaúcho radicado em Florianópolis faz questão de ressaltar que seu objetivo é transmitir alegria para o público. "O retorno que eu recebo das pessoas em forma de mensagens carinhosas elogiando o meu trabalho é impagável", orgulha-se.

Com obras espalhadas pelos cinco continentes e mais de 80 mostras no currículo, Luciano celebra seus primeiros 15 anos de pintura com uma exposição no Centro Integrado de Cultura (CIC), em Florianópolis, até o dia 31 de março. Entre as telas, figuram a sua primeira criação, "Número um", e as releituras de O Grito, Monalisa, Santa Ceia e a polêmica Reguernica. "Comemorando essa data, é impossível não olhar para trás e me emocionar com as conquistas, pessoas que pude ajudar, telas que colori e pessoas que fiz sorrir. Realmente me sinto feliz com o rumo que minha carreira está tomando", destaca o artista.

Ao longo da exposição é possível conferir ainda as fases da trajetória de Luciano Martins: no período de 2000 a 2005, que marca o início da realização de um sonho; de 2006 a 2010 a consolidação da sua arte com exposições pela Europa e Estados Unidos; e por fim, 2011 a 2015 com uma reverência aos mestres da arte, através da criação de releituras.



O artista que pintou seu primeiro quadro aos 30 anos, hoje orgulha-se com o reconhecimento recebido pelo seu trabalho: "Sou feliz com o rumo que minha carreira está tomando"



O maestro Tom Jobim foi um dos homenageados pela alegre arte de Luciano Martins

Desenhos cheios de estilo deram nova vida à famosa "Santa Ceia", pintada originalmente por Leonardo Da Vinci

ÁRVORE GENEALÓGICA

A família tem uma influência muito grande na vida do artista plástico. "Utilizei o sobrenome Martins em homenagem à parte materna da família, que tem alguns artistas", revela. Ele destaca o tio e o primo, também artistas plásticos, e o avô e a mãe, que são escritores. Sempre que consegue dá um pulinho em Porto Alegre (RS) para visitá-los. "Vou umas seis vezes por ano", diz.

Aos 17 anos ele queria ser cartunis-

ta, tanto que foi atrás de emprego em um jornal local. No entanto, a publicidade lhe "caiu como uma luva" e foi nesse ramo que ele se firmou até colorir seu primeiro quadro, aos 30 anos. Daí não parou mais. Só em 2014, mais de 100 telas foram pintadas pelo artista. Luciano Martins tem em seu currículo algumas exposições internacionais em países como Itália, Portugal, França, Estados Unidos e Argentina. Suas obras conquistam também celebridades como Gisele Bündchen, Ivete Sangalo, Giovanna Antonelli, Gustavo Kuerten, Romário, Selton Mello, Julio Iglesias, David Guetta, entre outros.

LICENCIAMENTO

Considerado um dos artistas mais vendáveis de sua geração, Luciano também empresta seus traços a ilustrações exclusivas aos produtos vendidos para redes como Cacau Show, Uatt, NIG Brinquedos e Marisol. Pela grande visibilidade que tem, o artista foi convidado para participar como âncora de um dos maiores eventos de arte outdoor do mundo, que aconteceu pela primeira vez aqui na Capital, a Cow Parede. Ele conta em primeira mão para o Imagem da Ilha que recentemente fechou contrato com uma grande empresa de fabricação de escovas. Mais um trabalho de sucesso para seu portfólio.

Segundo Fábio Martins, irmão e mar-



Produtos ganham a marca de Luciano Martins e enchem as prateleiras de cor e originalidade

chand do artista, atualmente Luciano tem mais de 50% de sua receita oriunda de licenciamento de produtos com peças exclusivas. Desde 2014, ele está produzindo em edição limitada a 100 peças obras de arte que são reproduzidas em telas com definição de pintura, além dos já famosos quadros de portrait de casais.

BRINQUEDOS DE ARTE

Colecionador de *toy arts* ou "brinquedos de arte", Luciano Martins revela que traz sempre alguns exemplares quando viaja, e um dia pretende criar sua própria coleção dessas peças. "Ainda não tenho nada definido, mas quero muito", diz.

> TECNOLÓGICAS

Por *Leonardo Azevedo Soares*

e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br



Esse App Muda o Mundo

Sim, mais do que Facebook ou Instagram, apps, ou atitudes, como esse mudam o mundo. Desenvolvido por um grupo de empreendedorismo social do Inesper (SP), o Blooder é destinado a quem quer doar sangue e quem precisa da doação. Hoje os bancos de sangue do Brasil vivem vazios, e se apenas 2% da população doasse sangue regularmente, não teríamos esse problema.

No aplicativo, o usuário se cadastra através do perfil do Face e define se quer Doar ou Receber. Se for doar, o aplicativo mostra o local para doação mais perto; e para receber, o usuário faz um pedido de doação, informando o nome do paciente, o banco de sangue onde deve ser feita a doação e o tipo de sangue necessário. Mais do que um aplicativo, o Blooder tem como intuito incentivar a cultura da doação de sangue no Brasil. Focando principalmente em jovens, o movimento busca tornar a doação algo "descolado", valorizado socialmente, e que se torne uma rotina.

Desintoxicação Digital

Já parou para pensar (ou para contar) quanto tempo você passa no smartphone por dia e por semana? E quanto tempo em cada aplicativo? Pois é, acredito que não deve ser pouco. O QualityTime conta quantas vezes o smartphone foi destravado, quanto tempo foi utilizado e quais foram os aplicativos em que o usuário passou mais tempo. Se você busca uma desintoxicação digital, o app pode ser um bom aliado: você pode programá-lo para acionar alarmes após determinado tempo de uso de um app. Ele pode te ajudar a passar apenas 5 minutinhos por dia no Facebook. O único problema é que é só para Android.

Bateria com dobro de Memória

Já cansou de ver a bateria do celular acabar no meio do dia? Eu também. Mas parece que temos uma luz no fim do túnel. Ex-alunos e professores do MIT acabaram de desenvolver uma bateria que dura duas vezes mais que as de hoje em dia, e ocupa menos espaço. (Tá e quando essa bateria vai estar no meu celular?) Talvez mais cedo do que você imagina. A ideia da empresa, que já produz baterias para testes pilotos, é colocá-la no mercado em até dois anos, dependendo apenas de parcerias com as fabricantes de celulares.

Integração Total

Sabe quando você está no computador e o celular está longe, ou no silencioso, toca e você nem vê? Então, Pushbullet é um app que compartilha notificações entre o smartphone e o computador. Além disso, é possível comandar o celular pelo computador, como enviar um SMS, por exemplo. Outra funcionalidade interessante é o "Ctrl+c, Ctrl+v remoto", em que você pode copiar um conteúdo em um dispositivo e colar no outro. Dá pra fazer isso com fotos também. Legal, né? Posso te dizer que já quebrou alguns galhos por aqui.

Turismo de Luxo

Aplicativos de viagem não faltam. Mas um extremamente segmentado como esse é difícil de encontrar. O ST Guides oferece guias de viagem de diversas cidades da Europa e da América do Norte com dicas do que fazer e de compras. Até aí nada demais. A grande diferença é que essas dicas são voltadas para o turismo de luxo. Portanto, se a sua intenção é comprar uma nova bolsa Louis Vuitton em Paris ou um TagHeuer na Suíça, esse pode ser um bom app.



Google Operadora

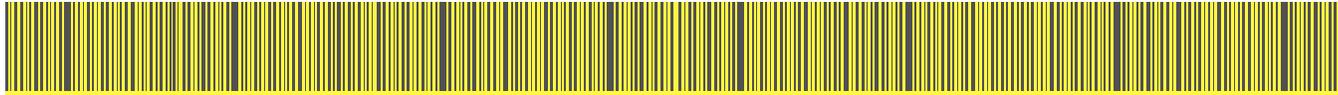
E uma boa notícia para quem não aguenta mais sua operadora de celular: o Google vem aí! Bom, já é difícil imaginar algum setor tecnológico em que o gigante não esteja inserido, mas a telefonia era um deles. Era. Recentemente o Google anunciou que vai operar como uma Operadora Móvel Virtual, ou seja, vai alugar a infra-estrutura de outras operadoras e oferecer seus serviços e pacotes diretamente aos consumidores. Infelizmente, isso vai acontecer apenas nos EUA. Aqui no Brasil, entretanto, a partir desse ano devem começar a entrar novas operadoras virtuais, como a inglesa Virgin Mobile. Com o aumento da competição, o resultado deve ser positivo para o consumidor, afinal a tendência é que as operadoras se esforcem mais para manter e conseguir novos consumidores.

Bikes Inteligentes

Com o trânsito cada dia pior aqui em Floripa, vemos mais adeptos de bikes como meio de transporte. E as bicicletas elétricas também têm ganhado bastante espaço nos últimos anos. Mas a última novidade desse mercado são as e-bikes que a Ford apresentou no Mobile World Congress (Congresso Mundial de Tecnologia Móvel), que ocorreu no início do mês em Barcelona. Fora as características de uma bicicleta elétrica normal, como ter um motor que ajuda a pedalar, os dois modelos apresentados se conectam ao smartphone do condutor para mostrar o mapa de navegação e o guidão vibra (na direita ou na esquerda) quando tem que fazer uma curva. As bikes também alertam se há algum perigo à frente, pois se conectam com outros veículos inteligentes; e ainda carregam o smartphone quando ele está conectado. A única parte ruim é que ainda são protótipos, sem previsão de chegar ao mercado.

A Chave do Futuro

Apesar de todas as novidades, a grande estrela do Mobile World Congress foi a apresentação da rede 5G. Tudo bem que aqui no Brasil nós mal temos um 3G de qualidade, com o 4G começando a aparecer, mas essa nova tecnologia pode ser o que nos levará aos filmes de ficção científica do futuro. Vai ser essa tecnologia que possibilitará a expansão da Internet of Things (Internet das Coisas), que basicamente conecta TUDO. Sabe aquela ideia de ligar o ar condicionado de casa pelo seu celular enquanto está no trabalho? Ou então a geladeira automaticamente analisar o que está faltando e já fazer as compras online, sem você ter que ir ao supermercado? Ou até os self-drive cars, os carros que são dirigidos sozinhos, sem um motorista? Bom, todas essas tecnologias já existem, mas a maioria apenas em protótipo, e não podem estar em todas as casas por causa da falta de conectividade entre as coisas. Mas com esse 5G (que também vai baixar um filme de duas horas e meia em apenas 3,6 segundos) tudo isso vai ser possível! Como falei, parece coisa do futuro, né?! Então... é do futuro mesmo: essa tecnologia só vai estar disponível em 2020 (e no Brasil, provavelmente só bem depois).



TUDO
COM

30

% OFF

A

/70

% OFF

Desconto de 30% a 70% em toda loja. Promoção válida enquanto durar o estoque.



Largo Benjamin Constant, 595 • Centro

48 3028 3044

www.shoppingkilar.com.br

A vida segundo Jóris

Estão abertas as inscrições para a palestra Intuição - A nova ferramenta no mundo dos negócios, com Jóris Marengo, profissional com 35 anos no mercado de consultoria, treinamento e palestras no Brasil e exterior sobre qualidade de vida e motivação em empresas. A palestra ocorre dia 18 de março, às 19h30, na sala de cinema do CIC.



Urbano Salles
urbanosalles@uol.com.br

Foto: Norton José



Sob a batuta do DJ Henrique Fernandes, Raquel Szpoganicz Schaefer (C) agitou os amigos com mais uma festa de aniversário de arromba

Jogos de cassino

Quem é fã dos tradicionais jogos de cassino vai poder fazer suas apostas sem precisar viajar para Las Vegas ou burlar as leis brasileiras até o fim de março, no evento Cassino Mall, no Iguatemi. Blackjack, Craps e Roleta estão entre os jogos disponíveis - vale citar que não há dinheiro real envolvido, apenas fictício. Quem se sair bem ainda pode ganhar pacotes de hospedagem no Costão do Santinho ou camisetas da Adidas autografadas pelas seleções da Espanha e Argentina. Gratuito, o evento é a nova empreitada da Cassinera, empresa especializada em levar jogos de cassino para eventos sociais e corporativos.

Made in Brazil

A WaveTech Soluções Tecnológicas, instalada na Incubadora CELTA, em Florianópolis, juntamente com pesquisadores da UFSC e equipe do Instituto Otovida - centro de diagnóstico e reabilitação auditiva - trabalham no desenvolvimento de um implante coclear "invisível" com tecnologia nacional. No último dia 2 de março, os envolvidos se reuniram para discutir os detalhes do projeto, contemplado pelo edital Tecnologia Assistiva da Finep em 2014.

Cartas embaralhadas

São cada vez mais frequentes os comentários sobre a possibilidade do senador Dário Berger (PMDB) apoiar uma eventual candidatura à reeleição de Cesar Souza Júnior (PSD). Aliados fiéis de Gean Loureiro (PMDB) se confessam tontos só em ouvir falar da hipótese.

Imagens afetivas

55 fotógrafos e artistas visuais de Florianópolis foram desafiados a oferecer imagens afetivas de seus arquivos fotográficos ou de imagens captadas recentemente para o Coletivo Multicor: intercâmbio de imagens, no Floripa Shopping, com curadoria da professora Lucila Horn. Entre outras, a foto selecionada por Adriana Fuchter não é de arquivo, foi produzida para a exposição. É uma imagem em preto e branco do mar que chega na areia de uma praia em Florianópolis. O preto e branco também está presente nas imagens de Fábio Cabral, Walmor de Oliveira e João Assumpção, mas com cenas estrangeiras. Cabral registra moças nas ruas de Milão, Walmor vai a um café em Nova York e Assumpção a um bar no porto de Copenhague, na Dinamarca.

Daqui no Vale

O Museu de Arte de Blumenau abriu dia 5 a primeira temporada de exposições do ano incluindo "Reverbera", de Roberta Tassinari, artista que nasceu e vive em Florianópolis. Uma das grandes sacadas é o uso de diferentes materiais, como tinta de parede e tinta em spray, placa cimentícia, parafuso, chapa de compensado, acrílico, fita adesiva e papel poliéster, entre sobreposições, junções e articulações.

Folia a favor

De acordo com pesquisa divulgada pelo SHRBS, a taxa de ocupação hoteleira durante o Carnaval na Grande Florianópolis teve ligeiro aumento em relação a 2014, com variação de 2,1% na média geral. Das regiões consultadas, somente o centro da cidade teve decréscimo no comparativo com o ano passado (4,2%), enquanto os números positivos ficaram com as praias (7,6%), estabelecimentos do Continente (3,6%) e regiões termiais (12,1%). De acordo com Tarcísio Schmitt, presidente do Sindicato, este incremento no movimento se deve principalmente ao Carnaval ter ocorrido ainda no mês de fevereiro.



Para todos verem

Para marcar sua apresentação e, simultaneamente, presentear Florianópolis na comemoração dos 289 anos da cidade, a Zuhause vai transformar sua vitrine em um painel para exposição de arte na rua.

A obra "Pontes", do arquiteto e artista plástico Alexandre Freire, estará reproduzida em grandes dimensões na fachada da loja, voltada para a Avenida Beira-Mar.

Mês da posse

O Juiz Odson Cardoso Filho assume nos próximos dias a presidência da Associação dos Magistrados Catarinenses (AMC). A chapa que ele liderava venceu por 395 votos contra 149 a adversária "AMC Mais Perto de Você", comandada por Luiz Felipe Siegert Schuch.

Foto: Angelo Santos



Publicitário Wilfredo Gomes e a mulher, Amanda Lima, curtindo o circuito de festas VIPs da Ilha

É TANTA EXCLUSIVIDADE QUE ESTAMOS PENSANDO EM COLOCAR UM TAPETE VERMELHO NOS CORREDORES.

Venha para o Hippo e confira os produtos exclusivos e os importados que você só encontra aqui.

HIPPO VOCE BEM AQUI
hippo.com.br

> CULTURA

Erotismo em túmulos

Imagens feitas por Ro Cechinel captam esculturas nada convencionais em cemitérios

Da redação

A utilização de esculturas sobre túmulos que teve seu auge no século 19, e início dos anos 20, é o objeto da exposição fotográfica Diálogo entre Eros, Psique e Thanatos, de Ro Cechinel. A mostra acontece na Sala Martinho de Haro, no Museu Histórico de Santa Catarina, na capital, até o dia 29 de março. As trinta imagens, que foram captadas pela artista nos cemitérios de “Staglieno”, em Gênova, na Itália, e da “Consolação” e “Necrópole São Paulo”, na capital paulista, provocam uma reflexão sobre os mistérios da vida e da morte com um recorte do erotismo.

Esculpidas em granito, mármore e bronze, as peças formam um museu a céu aberto. Os cemitérios de Staglieno e da Consolação têm visitas guiadas. As esculturas eram realizadas em jazigos das famílias abastadas e das mais diferentes religiões: judaica, protestante, muçulmana, católica e em sepulturas de ateus. As obras são representações de saudades, amor, tristeza, nobreza, respeito, inocência, sofrimento, dor, reflexão e arrependimento. Segundo Ro Cechinel, algumas das centenárias esculturas que fazem parte destes “museus”, revelam uma carga emocional, um sentimento de ausência e fazem pensar sobre o “mistério da beleza e da morte”, às vezes com uma carga erótico-sensual que muitos escultores imprimiram em suas obras, eter-



Na escultura de 1946 o morto é representado pelo vigor da vida enquanto a mulher está desfalecida pela ausência de seu amor

Serpente de cabelos é apresentada na mostra ao lado de poema de Cruz e Souza, que representa a relação poética entre texto e foto

nizando sentimentos privados que pela primeira vez se tornaram públicos.

AS FOTOS

Na fotografia “O último adeus”, que faz um recorte sobre uma escultura de Olliani, de 1946, no cemitério Necrópole São Paulo, a cena apresenta a tristeza da mulher que perdeu seu companheiro. Ele, o morto, é representado pelo vigor da vida, enquanto ela está desfalecida, como se estivesse morta pela “partida”

de seu amor. Em “Êxtase”, foto realizada no cemitério da Consolação a partir de uma escultura de artista desconhecido, a falecida era mulher de um engenheiro italiano que veio morar no Brasil no começo do século 20. Na sepultura, de 1922, a jovem que morreu logo na chegada ao continente é representada em toda sua opulência.

Em “O Beijo”, imagem captada no cemitério de Staglieno, em Gênova, a escultura ilustra o jazigo de uma moça da família Delmas, do escultor Luigi Orengo, de 1909. A jovem morta faleceu num acidente de automóvel e Ro Cechinel cria uma ambiguidade sensual inexistente na escultura, criando uma outra narrativa para a imagem.

Entre as fotos da mostra, foram selecionadas cinco imagens que serão apresentadas ao lado de poemas de Cruz e Sousa, cujos textos poéticos estão em diálogo com as fotografias da artista. Os textos escolhidos do poeta simbolista são Serpente de cabelos, Dança do ventre, Cristo de Bronze e Beleza morta.

A mostra é gratuita e acontece de ter-



ça a sexta, das 10 às 18h, e aos sábados, domingos e feriados, das 10h às 16h.

A ARTISTA

Rosane Cechinel é natural de Apucarana, no Paraná, e graduada em artes visuais pela Udesc, onde fez especialização em arte educação. Frequentou oficinas, workshops e cursos de fotografia. Vive em Florianópolis desde 1972, onde lecionou educação artística em escolas estaduais e municipais. Participou de salões e exposições coletivas e individuais em Santa Catarina e na Itália, onde passou a dividir o seu calendário artístico-profissional nos últimos sete anos.

Segundo a artista Ro Cechinel, algumas esculturas revelam uma carga emocional e fazem pensar sobre o mistério da beleza e da morte, às vezes com uma carga erótico-sensual




Visite o apartamento decorado!

(48) 3284.8410

MNASS

www.mnass.com.br

guia Gastronômico



FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS
a partir de
R\$ 1,69KG
Av. Beira Mar Norte - Agrônômica
Fone: 3228-8674



Foto: Márcio Henrique Martins/Ass. de Comunicação FCC

ELE VOLTOU

*Café Matisse reabre suas portas
no CIC com novo conceito*

• Página G5

*Espaço fica bem ao
lado da rampa de
acesso ao teatro*

CARNES: Parrilas uruguaias

• Página G8



*Las Leñas oferece cortes assados
impecavelmente*

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares.
ceresazevedo@gmail.com (48) 3209-8439 - 9162-8041



A magia das especiarias

Conhecidas por suas propriedades medicinais e até mesmo afrodisíacas, as especiarias são pequenos detalhes de sabor que fazem toda a diferença na elaboração dos alimentos. A origem vem de longe, a maioria delas nasceu no Oriente.

O comércio das especiarias remonta de tempos muito antigos. Eram tidas como bens preciosos e representavam riqueza e poder. Por elas a história de muitas nações foi construída, travaram-se guerras, abriram-se novas rotas comerciais e criaram-se novos hábitos alimentares.

Como na Idade Média o comércio de especiarias era exclusivo dos venezianos, os portugueses, viajando pelos

oceanos em busca de novas terras, logo procuraram descobrir um caminho até as Índias, vislumbrando nesta rota uma forma de enriquecer através do comércio das especiarias. E foi assim que o Ocidente passou a conhecer e a admirar a noz moscada, o cravo, o açafrão, a pimenta, a canela, dentre outras.

Hoje, graças à globalização, as ervas e especiarias das mais distantes origens estão ao nosso alcance por preços acessíveis e em uma variedade muito grande, capaz de transformar as artes culinárias em perfeitas obras aromáticas. Consideradas preciosidades que dão sabor mágico aos alimentos, elas são o primeiro passo para você transformar uma simples refeição em um banquete mágico dos deuses. Experimente!

Algumas especiarias:

Açafrão: de cor amarela forte, é utilizada para condimentar arroz, molhos de peixe e frutos do mar.

Canela: a mais antiga das especiarias descoberta pelos indianos, pode ser encontrada em pó ou em pau. Usada em doces e pães, é considerada a mais poderosa das especiarias de Afrodite por seu poder de sedução.

Cravos da Índia: usados inteiros ou moídos são excelentes para doces e frutas em calda.

Pimenta do Reino: é considerada a rainha das especiarias, pode ser usada em grão ou moída.

Cardamomo: usada em carnes e peixes, também é excelente para bolos, biscoitos e licores. É considerada por Afrodite a especiaria da paixão eterna.

Baunilha: é um afrodisíaco que desperta paixões tanto pelo seu cheiro quanto pelo seu sabor. Suas propriedades afrodisíacas já eram conhecidas pelos astecas que a usavam para dar mais sabor ao chocolate.

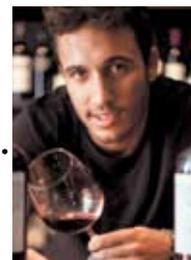
Dicas de conservação: Guarde as especiarias em pequenos frascos, bem fechados, em local fresco e seco. Assim suas características permanecerão inalteradas por mais tempo.



> BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers e Santa Adegas Vinhos Finos
E-mail: eduardo@santaadega.com.br
Site: <http://www.vinho365.com.br> • Fone: 3234-1296



Opte pelo seu gosto

Quando comecei a escrever essa coluna até pensei que ela poderia ser um "tiro no pé". Eu, colunista, autor de blog e outras publicações fazendo uma crítica justamente para esse tipo de canal. Mas, resolvi mesmo assim seguir em frente e dizer que eu estou um pouco cansado de ler colunas de vinhos e, principalmente, blogs. Não se assuste, ainda tenho muitas fontes confiáveis de pesquisa e informação, pessoas que escrevem muito bem sobre o tema e o melhor, com temas pertinentes.

A crítica é sobre essa multiplicação, infestação de blogs e colunas falando de vinhos e todos querendo ser o mais diferentes

possível, achar o vinho mais obscuro da região mais desconhecida, que se até hoje é obscuro e desconhecido, algum motivo deve ter. Posso falar isso porque eu adoro esses vinhos, são os primeiros que compro e provo quando viajo e quem me conhece pessoalmente sabe que sou absolutamente contra o comprador de rótulos. Aquele que acha que nada que não for digno de uma foto no Instagram vale a pena. Quando viajo e os atendentes de loja veem que sou brasileiro já vão logo me empurrando a mesmice que todo brasileiro vai atrás. Não os culpo, mas sempre dou uma volta e acho coisas diferentes, algumas valem o esforço, outras não, faz parte.

Mas, tenho que ter a responsabilidade como multiplicador desse tema, de saber que falo pra quem geralmente está começando nesses caminhos difíceis e tortuosos do mundo do vinho. A maioria ainda está querendo achar uma boa rela-

ção preço x prazer num vinho local ou de fácil acesso na maioria das lojas e mercados, e, por isso, tento me conter em não trazer todos os Grüner Veltliner da Áustria que gostaria, e focar no que realmente pode ajudar os consumidores.

Deixe aquela uva autóctone que três ou quatro produtores num cantinho da Grécia produzem pra sua confraria, pra uma degustação às cegas ou pra sua adega se você realmente ama muito es-

se vinho. Acredito que a informação de vinhos obscuros e difíceis até de se comprar são mais pra quem está no ramo ou pra quem realmente busca aquilo especificamente. Tem tanta coisa básica que ainda não foi abordada

e que muita gente está atrás, gente essa que consome muitos vinhos e pode fazer a diferença no mercado, vejo isso claramente nos meus cursos básicos e através de clientes do dia a dia na Santa Adegas.

Não vou nem entrar no mérito das descrições de vinhos em que tudo parece igual, todos são equilibrados, frutados, frescos e típicos, parece até o contra-rótulo ou a ficha técnica desses mesmos vinhos, será que não são? Bom, pra não ficar só na reclamação, sugiro aos amigos dois vinhos degustados recentemente que estão entregando um bom prazer pelo preço: um refrescante Sauvignon Blanc da linha Reserva da Santa Carolina, vindo do frio e costeiro Vale de Leyda, no Chile, e um tinto saboroso que harmoniza bem com uma carne de cordeiro, por exemplo, o Torres Ibéricos Crianza, um belo Tempranillo da clássica região espanhola de Rioja.

Tim Tim!



Almoço é no Mirantes

Mirantes



Mulher,
que traz beleza e luz aos dias mais difíceis;
que divide sua alma em duas para carregar
tamanho sensibilidade e força;
que ganha o mundo com sua coragem;
que traz paixão no olhar.

feliz dia da Mulher!

Para você, leitora, uma homenagem especial do
Jornal Imagem da Ilha e do Luciano Martins no seu dia, 08 de março.

> 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!

SABOR ITALIANO

Com um cardápio repleto de delícias elaboradas pelo chef Bento, a **Di Taroni Trattoria** reúne o indispensável em uma legítima cantina italiana: massas fresquinhas, pratos bem servidos, carta de vinhos selecionada e atendimento cordial. Há sete anos na cidade e muito bem localizado, em frente ao Parque de Coqueiros, o local é ponto de encontro de quem ama comer bem. Um dos grandes atrativos é o **Spaghetti alla Carbonara (foto)**, com bacon, ovos, parmesão e creme de leite.

Aproveite as legítimas receitas de uma cantina italiana agora também com tele-entrega!

Di Taroni Trattoria

Av. Eng. Max de Souza, 730 - Coqueiros
Fone: 3249-2040
www.ditaronitrattoria.com.br

Foto: Sérgio Vignes



BILLY RIBS NO BILLABONG HOUR

Os fãs das famosas costelinhas da rede **Outback Steakhouse** podem se deliciar, na hora do aperitivo, com a Billy Ribs. A porção traz cinco costelas de porco regadas ao delicioso molho Billabong, servidas com batatas fritas. Um acompanhamento perfeito para o chope na caneca congelada da casa. Para completar, a rede de restaurantes ainda conta com o Billabong Hour: das 18h às 20h (exceto feriados), são servidas duas bebidas alcoólicas pelo preço de uma. Ótima opção para ir depois do trabalho e ainda se divertir com os amigos. **“Apresente este voucher e ganhe uma Billy Ribs na compra de uma entrada ou prato principal e uma bebida não alcoólica. Válido somente no Outback Florianópolis, de segunda a quarta-feira (exceto feriados) durante o Happy Hour, das 18h às 20h”.**

Outback Steakhouse

Rua Bocaiúva, 2468 - 1º piso do Beiramar Shopping - Centro - Fones: 3039-0935/ 3039-1935



A LEGÍTIMA CASA PORTUGUESA

O restaurante **O Rei do Bacalhau** provoca os sentidos de quem experimenta as delícias típicas portuguesas. O casal de proprietários – Augusto e a chef de cozinha Henriqueta Cabral – prima pelos detalhes. Um dos pratos mais pedidos é o **Bacalhau a Lagareiro (foto)** - bacalhau assado no azeite com alho e batatas assadas a murro. Para acompanhar, uma carta de vinhos selecionados. A sobremesa fica por conta de ovos moles, pastel de Belém ou Baba de Camelo. **O Rei do Bacalhau abre de segunda a sábado a partir das 19 horas.**

AOS SÁBADOS ESTÁ ABERTO PARA ALMOÇO!

O Rei do Bacalhau

Rua Desembargador Pedro Silva, 3130 – Coqueiros
Fone: 3348-0716
www.facebook.com/reidobacalhaus



O MESTRE EM FRUTOS DO MAR

Internacionalmente reconhecido pela excelência de sua culinária, o **Antonio's Restaurante** é uma excelente pedida para quem aprecia peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira, Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, como: **Camarão à Tia Tereza (foto)** – Camarões refogados em azeite de oliva com cebola, alho, cogumelos shiitake, manjeriço, tomate picado e purê de batatas com queijo roquefort e creme de leite. **Aberto de terça a sábado para o jantar, das 19h à meia-noite; e aos sábados, domingos e feriados para almoço, das 12h às 16h.**

ACEITANDO:



Antonio's Restaurante

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



A LEGÍTIMA PIZZA ITALIANA

A **Pizzeria Milano** tem receitas exclusivas com o legítimo sabor da Itália, como a **Princesa: uma deliciosa pizza com creme de alcachofra, mussarela de búfala, gorgonzola, funghi e pancetta - um tipo de bacon mais suave (foto)**. A Milano é referência na cidade em gastronomia de qualidade, com pratos fartos e preços acessíveis. A massa é preparada com farinhas e fermento especiais e depois maturada a frio por dias. Isto proporciona uma composição mais leve, saborosa e muito mais digestiva. **Aberto diariamente das 19h à meia-noite. Aberto também para almoço aos sábados e domingos, do meio-dia às 15h.**

Pizzeria Milano

Rua Bocaiúva, 2226 – Centro
Fone: 3024-0034
www.pizzeriamilano.com.br



MOQUECA DE GAROUPA

No **Restaurante Rancho Açoriano**, a paisagem do Ribeirão da Ilha é o cenário perfeito para degustar um cardápio recheado de receitas à base de frutos do mar durante o ano inteiro. São receitas que enchem os olhos e surpreendem o paladar. Você pode saborear um aperitivo perfeitamente preparado, como as famosas ostras gratinadas. Para a refeição principal opções é que não faltam e vão desde os tradicionais Camarão na Moranga, Congrio com Camarão, **Moqueca de Garoupa (foto)** a outras belas opções do menu.

Rancho Açoriano

Rod. Baldissero Filomeno, 5634
Ribeirão da Ilha
Fone: 3337-0848
www.ranchoacoriano.com



> ESTÁ DE VOLTA

Matisse de cara nova

Operando como café, o espaço tem novo conceito e quer valorizar o Centro Integrado de Cultura, onde boas histórias devem voltar a circular

Da redação

Florianópolis tem novamente um ponto de encontro para os apreciadores da cultura. O Café Matisse, famoso reduto cult do CIC (Centro Integrado de Cultura), voltou a atender ao público. A reinauguração do ambiente traz novo conceito e local, agora o Matisse está instalado na entrada, ao lado da rampa de acesso para o teatro, e opera como cafeteria.

O antigo Café Matisse funcionou entre 1994 e 2009, até o CIC ser fechado para reforma. Neste período foi bar, café e galeria. A história é cheia de recordações e saudade, nos anos 90 era uma das únicas opções para ouvir shows de rock, degustar cervejas diferentes e sempre encontrar alguma personalidade da vida cultural da Capital. Com o passar dos anos recebeu exposições de artistas iniciantes e também de nomes famosos. Tinha a fama de, mesmo com uma acústica não muito adequada, ser o palco de importantes estreias para músicos e atores.

O novo formato do Café foi desenvolvido por empreendedores que ganharam a licitação oferecida pelo governo do Estado no ano passado. O cardápio foi elaborado para oferecer opções que agradem os mais diversos paladares, como a seleção de crepes doces e salgados servidos para acompanhar cafés, vinhos ou espumantes, além de quitutes de confeitaria. O ambiente de 100 m² acomoda 40 pessoas sentadas com conforto.

O novo Café Matisse não tem palco, contudo, continuará reunindo os interessados por arte e música. O horário de funcionamento é das 10h às 22h, e, quando algum espetáculo estiver acontecendo, o café só fecha após o encerramento da apresentação. "O intuito é resgatar o CIC como local de circulação e convergência, valorizar o Centro Integrado e ter de volta aquele espaço onde sempre será possível



O novo espaço do Matisse pode ser visto logo na entrada do CIC; a cafeteria fica bem ao lado da rampa de acesso ao teatro

encontrar pessoas interessantes", destaca a sócia proprietária Nadiesca Casarin.

NOVIDADES

No futuro um bar, dentro do CIC, também será aberto para atender o público que tiver interesse em drinks elaborados e bebidas destiladas e, especialmente, para a volta do saudoso palco onde os encontros artísticos terão novamente lugar para acontecer. Por enquanto, tomar um café por lá já será um grande prazer.

CAFÉ MATISSE

O nome dado ao Café foi uma homenagem ao artista francês Henri Émile Benoît Matisse, importante desenhista, escultor e pintor que viveu e criou sua obra no século XX. Ele foi um dos principais representantes do movimento artístico conhecido como fauvismo e usou a cor como destaque principal de suas obras. A simplificação e a exclusão de detalhes em suas pinturas também eram marca registrada.

CAFÉ E CINEMA

Desde 2014 a Unisul, através do curso de Cinema, reabriu as portas do Cinema do CIC através de uma parceria com a Fundação Catarinense de Cultura para exibição de filmes gratuitos. O projeto prevê a exibição de títulos não comerciais semanalmente, de quinta a domingo. O objetivo é facilitar o acesso à cultura cinematográfica para toda a comunidade.

O espaço se diferencia de outros por não trabalhar com cinema comercial, abrindo assim uma janela de oportunidades para produções brasileiras independentes, produções acadêmicas, latino-americanas, que normalmente não tem espaço nas salas comerciais.

O espaço de cinema do CIC foi revitalizado recentemente, tem capacidade para 137 pessoas, atende às necessidades de acessibilidade para cadeirantes e poltronas especiais, além de ter recebido tratamento acústico especial em todo o chão entre as cadeiras, paredes e teto.

O cardápio inclui seleção de crepes doces e salgados e quitutes de confeitaria, perfeitos para acompanhar cafés, vinhos ou espumantes



Um brilho de inovação para você.

4002-4600 | www.santarita.com.br

As maiores tendências e novidades em iluminação estão na Santa Rita. Venha conferir.

SANTARITA
ILUMINANDO SUA VIDA

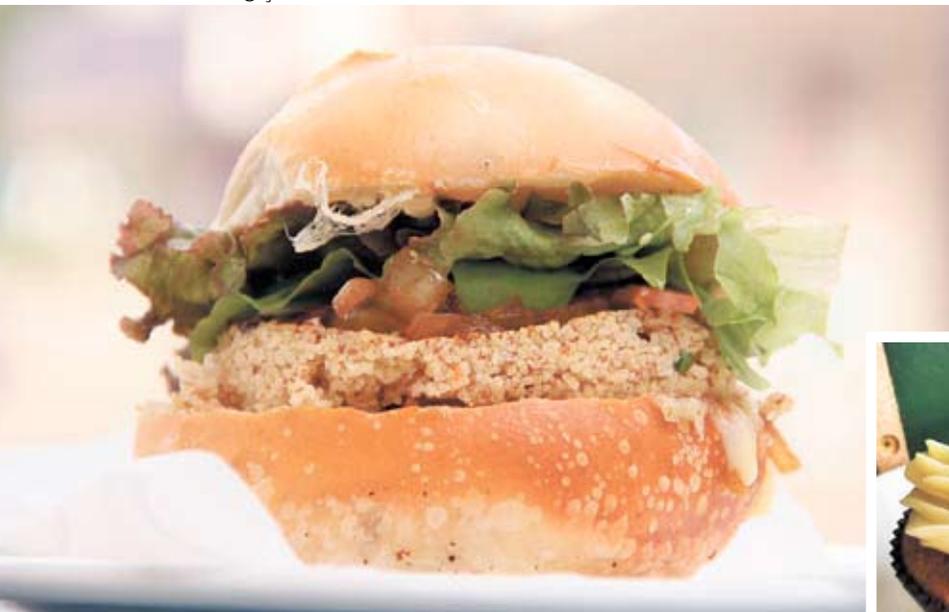


> E V E N T O

Espaço da boa convivência

Mix de boa comida e outros produtos, feira gastronômica pretende criar espaço de interação mensal na cidade

Fotos: Divulgação



Durante a feira os visitantes poderão apreciar deliciosos quitutes, como o hambúrguer vegetariano e o cupcake de limão com framboesa



Da redação

Acontece no dia 14 de março a 1ª Feira Gastronômica de Floripa. O evento reunirá um mix de produtos, que abrangem gastronomia e produtos orgânicos, além de roupas, flores naturais e brinquedos artesanais. O objetivo do espaço, que tem programação mensal, é promover interação entre gerações, troca de conhecimentos, diversão e experimentação sensorial. O evento será das 11h às 19h, no pátio da Eletrosul, no bairro Pantanal, com entrada e estacionamento gratuitos.

A organização e curadoria da 1ª Feira Gastronômica de Floripa é do Bar e Restaurante Mesinha, no Córrego Grande, e tem patrocínio da

Eletrosul. O preço unitário dos alimentos comercializados no local não poderá ultrapassar o valor de R\$ 20.

ATIVIDADES

No espaço, arborizado e com gramado e sombra, haverá comida, bebidas, oficina de bike, curso de gastronomia com os chefs André Vasconcelos e Janete Borges, feira de troca de brinquedos, orientação corporal com a Escola do Corpo, aulas de caminhada, dança, roupas e brinquedos artesanais, flores naturais e produtos orgânicos. Segundo a fisioterapeuta Mari Lima, responsável pela organização, a feira será mensal e "a proposta é resgatar a convivência comunitária ao ar livre, uma atividade que vai desaparecendo com o crescimento das cidades", destaca. As atividades também tem acesso gratuito.

Interessados em participar das próximas edições podem acompanhar as datas no site do evento: www.feiragastronomicadefloripa.com.br e página no Facebook: www.facebook.com/feiragastronomicadefloripa.

O IPTU 2015 TEM DESCONTO PRA VOCÊ.

Cota única
Pague até
9/3

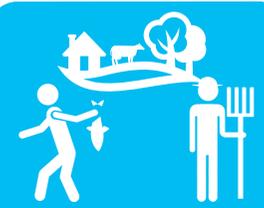
GANHE
20%
DE DESCONTO

A Prefeitura de Florianópolis lembra que faltam poucos dias para você pagar o seu IPTU 2015 à vista, em cota única, e aproveitar o desconto de 20% no valor do imposto.

E BENEFÍCIOS PARA QUEM PRECISA.



APOSENTADOS
E PENSIONISTAS.



PESCADORES, LAVRADORES
E VÁRIAS OUTRAS CATEGORIAS
DE CONTRIBUINTES.

Agora, aposentados e pensionistas que ganham até 5 salários-mínimos e várias outras categorias de contribuintes estão isentos do IPTU. Mas para isso, é preciso ir ao Pró-Cidadão e solicitar o benefício.



**PREFEITURA DE
FLORIANÓPOLIS**

Acesse o site da Prefeitura e saiba mais: www.pmf.sc.gov.br

> CASE DE SUCESSO

Mangia che ti fá bene!

Pizzeria Milano cria marca na cidade por sua comida de qualidade com ingredientes tipicamente italianos

Da redação

Trabalhar com massas requer muito conhecimento e paixão. E este é o slogan da Pizzeria Milano: Paixão pela pizza. A casa de estilo italiano, em operação há seis anos na Rua Bocaiúva, em Florianópolis, é uma concepção da mestra pizzaiola milanesa Maria Grazia Fraschini, ou, simplesmente, Grace. Ela faz parte da escola e conceito da Pizza Saudável, onde a massa é preparada com farinhas especiais e fermento natural, e depois maturada a frio por dias. Esse processo proporciona uma massa mais leve, saborosa e muito mais digestiva.

Outro segredo revelado por Grace e que garante o sucesso de suas pizzas é o processo de confecção, em que a abertura da massa é feita com as mãos, para melhor aerar. Na cozinha de Grace não se aceita abrir a massa com rolo, pois segundo a mestra, “ele comprime o ar, acarretando numa massa seca e sem paladar”. Nada a ver com a proposta da Milano.

CONCURSO VIAGEM À ITÁLIA

Todos os anos, a Pizzeria Milano realiza um sorteio entre os clientes em que o prêmio é uma viagem para a Itália com todas as despesas pagas. No último, que aconteceu em fevereiro, o restaurante ficou pequeno para abrigar a clientela, pois há um detalhe: o ganhador precisa estar presente para receber o prêmio. Nem mesmo a chuva atrapalhou a empolgação pelo resultado. A ganhadora foi a dona Cleusa Maria dos Santos (C), de 84 anos. Ela foi o 8º cupom sorteado, já que os sete primeiros não estavam presentes.

Quanto aos sabores, nada de misturas de muitos gêneros. As combinações seguem a cultura da correta junção dos produtos, buscando sabor, mas principalmente a boa digestão. As pizzas elaboradas por Grace buscam a correção gastronômica no ato de comer, o que é muito mais agradável.

OS PRÊMIOS

Em 2014 Grace ganhou pela segunda vez consecutiva o título de melhor pizza clássica brasileira, no Campeonato Mondiale della Pizza, em Parma, na Itália. A reunião de grandes pizzaiolos não foi páreo para ela, que preparou a pizza Bra-zuca, já tradicional no cardápio da Milano, com berinjela marinada em hortelã, mussarela de búfala, fatias de mussarela, parmesão, rúcula, tomate seco e um pouco de azeite de oliva. Este, segundo Grace,



Grace Frasinini (E), Cleusa (C) e Patricia Cezar, da JB Turismo

confere a sinergia de aromas dos ingredientes.

A vencedora reúne alguns segredinhos que faz questão de revelar: “uso um óleo de pimenta trazida da Itália, além da massa e fermento naturais, todos preparados por mim”, conta.

Quanto ao seu trabalho na cozinha, define: “É muito amor pelo trabalho que faço”, diz. Também no ano passado ela recebeu o prêmio Meus Pratos e Restaurantes Favoritos promovido pelo *Imagem da Ilha*, pela pizza favorita na cidade.

OUTROS PRATOS

Nem só de pizza se faz o sucesso da Milano. O cardápio do restaurante é repleto de opções “queridas” pelos clientes, com saladas, massas e risotos, e sobremesas como o famoso Tiramisú.



Os pratos preparados por Grace conquistam os clientes pela beleza e pelo paladar



Pizzeria Milano

Rua Bocaiúva, 2226 – Centro

Fone: 3024-0034

www.pizzeriamilano.com.br

Aberta de segunda a sexta, das 19h à meia-noite; sábados e domingos das 12h às 15h. Delivery das 19h às 23h30.

ALIANÇA FRANCESA. UMA ALIANÇA COM O MUNDO.

Aprenda a língua e a cultura francófona e fique a vontade para falar com mais de 200 milhões de pessoas nos 5 continentes.

INÍCIO DAS AULAS.
9 DE MARÇO

Matrículas abertas para Regular, Semi-Regular e Semi-Intensivo.
E mais: Ateliers de Viagem, Pronúncia, Preparação Capes, Civilização, Literatura e Conversação.

Ligue e tire suas dúvidas: 3222 8925
www.affloripa.com.br

af Aliança Francesa
Florianópolis

> LANÇAMENTO

A arte uruguaia

Tradicional restaurante gaúcho especializado em Parrillas chega a Florianópolis

Da redação

Um dos carros-chefes da gastronomia uruguaia é a carne bovina, melhor ainda se ela for preparada num bom fogo de lenha. E é inspirado nesta combinação que nasceu, em 1989, o Las Leñas, restaurante especializado em Parrilla Uruguaia e que acaba de abrir sua primeira unidade em Florianópolis. Instalado no piso térreo do Shopping Iguatemi, o Las Leñas trabalha com carnes nobres, altamente qualificadas, fornecidas pelo Frigorífico Silva, de novilhos precoces criados no Uruguai. Todas com certificação das raças Angus e Hereford.

Engana-se quem pensa que Parrilla é um tipo de carne ou prato. Trata-se do modo, tipicamente uruguaio, de preparar a carne. Em uma enorme grelha, a Parrilla propriamente dita - os melhores parrilleiros preparam a carne com todo cuidado, nunca a espetando. A carne também não é exposta diretamente ao fogo, mas ao intenso calor da brasa da lenha, mantendo as características de cada corte, além do controle e cuidado para que cada peça fique no ponto exato para ser saboreada pelo cliente.

PRA TODOS OS GOSTOS

Além disto, o restaurante também apresenta em seu cardápio opções de saladas, tortillas, massas e outros tipos de carne. Para acompanhar, pães uruguaiois artesanais, papas fritas e o indispensável Chimichurri. Completam o cardápio sobremesas tradicionais da gastronomia uruguaia e gaúcha, além de cervejas uruguaias como Patrícia e Norteña.

Em Florianópolis, o Las Leñas é resultado da parceria entre os empresários gaúchos Paulo Cunha, idealizador da marca, e Omar El Kik. Além de Floripa, o Las Leñas tem unidades em Rio Grande e Gramado (RS).



Os cortes de carnes selecionados são preparados na famosa Parrilla uruguaia com todo o cuidado para manter suas características

Fotos: Divulgação



O Las Leñas fica no piso térreo do Shopping Iguatemi



Rua Joe Collaço, 163 - Córrego Grande - Florianópolis - SC
(48) 3233-1296 - www.santaadega.com.br
santaadega@santaadega.com.br

Le Rosé de FLORIDENE

LEVE **2**
PAGUE **1**

