

JORNAL

20 anos



images

DA ILHA

auto images

S-CROSS

Nova aposta

• Página A3

Foto: Divulgação



Suzuki promete modernidade

Foto: Reprodução/Petra Mafalda

DE VOLTA À ATIVA

Nova ala do Mercado Público será reinaugurada

• Página 5

Boxes reunirão 53 diferentes atividades comerciais

Foto: Renato Gama



Hippo comemora com "Sabores do Mundo"

guia Gastronômico FESTA: 18 anos • Página G5

EXPOSIÇÃO

Teatro feito à mão

A exposição interativa da Turma do Papum "Teatro feito à mão", criada pelo bonequeiro Sérgio Tastaldi, tem como objetivo incentivar o público a manipular os bonecos criando, a cada momento, um novo espetáculo. Até 09/08, no Continente Shopping, com entrada gratuita. Mais informações: www.continentepark.com.br.



Casinha branca

O artista plástico André Rabelo Bittencourt, conhecido como "Azo", apresenta a exposição "Casinha Branca". São telas com formas geométricas e figurativas que buscam expressar seus sentimentos e transmitir mensagens positivas através da arte. Até 30/9, no Café das Artes (Rua Esteves Junior, 734, Centro), com entrada gratuita. Mais informações: www.artedoazo.com.

ESPETÁCULO

O coração perdido

O espetáculo "Nina, o Monstro e o Coração Perdido", do Grupo Clareira de Teatro (RS), faz parte do Festival Palco Giratório, conta a história de uma menina que se desfaz do seu coração para não mais sentir tristeza. O texto, delicado e poético, fala sobre a necessidade de lidar com os sentimentos. Dia 07/08, às 20h, no Sesc Prainha, com entrada gratuita. Mais informações: 3229-2200.



SHOW

Yamandu Costa

O violinista Yamandu Costa, considerado um dos maiores violinistas do mundo e um dos mais importantes artistas da música brasileira apresenta em Florianópolis vasto repertório que passa pelo choro, samba, tangos, chamamés e milongas. Dias 07/08 e 08/08, a partir das 20h, no Mediterrâneo Show and Food, no bairro Rio Vermelho. Mais informações: 3269-7200 e 3371-4413.



Palco Solidário

Dois espetáculos com alguns dos principais talentos da música – como Rute Gebler, Dudu Fileti e Sociedade Soul –, e da dança de Santa Catarina farão parte da terceira edição do projeto Palco Solidário. Dias 13/8 e 14/8, às 20h30, no Teatro Ademar Rosa, no CIC. A arrecadação dos ingressos será em benefício aos projetos Casa Lar Luz do Caminho, Casalar – Emaus e o projeto Caixa de Música. Mais informações: www.blueticket.com.br.



CARTAS & E-MAILS

Prezados amigos do Imagem da Ilha, obrigada por mais esta edição do querido jornal. Esclarecedora, instrutiva e, sobretudo, deu para matar as saudades de Floripa!

Saudações,

Maria Lélia Fonseca

TELEFONES ÚTEIS

Construções irregulares:

SMDU – 3251-4951

Pró-Cidadão – 156

Disque Ecologia (Fatma) – 1523

Tele-denúncias (SSP) - 1683

Defesa Civil - 199

> CARTA AO LEITOR

Por incrível que pareça já chegamos ao segundo semestre. Ufa! Chegamos ao Dia dos Pais, um momento importante de reflexões para pais e filhos. Além do presente, vale a lembrança do que foi e é esta importante relação humana. Buscamos duas histórias. Uma de um pai de dois jovens e outra também de um pai e jovem avô. São tantas emoções...



Na esfera político econômica, parece que este será um ano ímpar (perdoem o trocadilho). Um ano com a oportunidade única para passarmos o Brasil a limpo. A já mundialmente famosa Operação Lava Jato, depois de apurar os desvios da Petrobras e responsabilizar criminalmente gerentes e diretores indicados, chega agora aos indicados das posições indicadas.

Nunca antes neste País, uma operação policial foi tão bem fundamentada. Resultado: chegou e prendeu presidentes de diversas empreiteiras envolvidas em corrupção. Nunca antes neste País tivemos um grupo de procuradores do Ministério Público Federal tão eficientes na gestão das provas apresentadas pela Polícia Federal. Nunca antes neste País tivemos um juiz federal tão obcecado em apurar os fatos e indiciar personalidades.

Mas toda esta apuração, além de deixar políticos atônitos, criou uma atmosfera de insegurança generalizada. E com isso, criando uma sensação de instabilidade política e econômica. Recentemente, a Globo News, em seu programa jornalístico diário "Em Pauta" que é apresentado diariamente de segunda a sexta-feira, às 20h, criou um quadro chamado "Xô Crise", com dicas sobre investimentos e "repensamentos" sobre algumas atitudes de nosso dia a dia.

Na semana passada, em apresentação na FIESC, o Prefeito Cesar Souza, fez um resumo das obras de seu mandato e desafiou a todos, para juntos arregaçarmos as mangas na busca de soluções para a cidade. Além das obras de infraestrutura apresentadas e melhorias nas áreas de saúde e educação, Cesar também apresentou o projeto do Parque Urbano Beira-Mar, uma de nossas pautas nesta edição, como uma opção de investimento e desenvolvimento para esta cidade-ilha. E disse que investidores há, o que se precisa é trabalhar com mais afinco, ao invés de ficar se lamuriando pelos cantos. Ave Cesar! Xô Crise! Se pensarmos positivamente, encontraremos várias saídas. Boa leitura, e que venham Agosto, Setembro...

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)

Itacorubi: Mercado São Jorge

Publicação quinzenal da Editora de Jornais Imagem da Ilha com distribuição gratuita para a região da Beira-Mar Norte, via mala direta etiquetada, e com distribuição porta em porta nos bairros Santo Antônio de Lisboa, Cacupé, João Paulo, Jardim Anchieta e Parque São Jorge.

TIRAGEM: 10.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.500 Assinantes

Direção geral: Hermann Byron Neto - **Edição:** Gabriela Morateli Giordani - **Textos:** Gabriela Morateli Giordani, Urbano Salles - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Gabriela Morateli Giordani e Urbano Salles - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista responsável:** Gabriela Morateli Giordani (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.

> DIA DOS PAIS

Em sintonia

Afinidades entre pais e filhos são fundamentais para uma relação madura e saudável

Gabriela Morateli Giordani

Mesmo com a intensa rotina de trabalho, o médico endocrinologista João José Schaefer não abre mão da convivência diária com os filhos, Rodrigo, 24, e Bernardo, 25. Quase todas as noites os três estão juntos para conversar ou dividir a mesa do jantar. O filho mais velho exercerá a medicina assim como o pai, com quem troca “figurinhas” sobre a profissão. Já o mais novo cursa Direito. Amor, cumplicidade, amizade e respeito são os valores que norteiam essa relação entre pai e filhos.

De acordo com a psicóloga Eneida Lima de Oliveira, é através do pai que o filho aprenderá, em primeiro lugar, o papel de ser homem com todas as suas qualidades. “Por isso essa relação é tão fundamental”, diz. A proximidade entre pai e filho tem um por quê: “De modo geral os relacionamentos se estabelecem por afinidades e, é mais comum que as maiores delas aconteçam entre pessoas do mesmo sexo, pois compartilham mais interesses”, explica.

Os passatempos preferidos de João José e os filhos são as atividades físicas, que atualmente fazem juntos aos finais de semana. Quando mais jovem ele jogou futebol profissional, mas depois adotou o tênis, atividade que pratica com mais frequência. “Sempre fomos parceiros para jogar desde um simples frescobol na praia até o tênis”, conta.

Com os anos a relação de amor e confiança entre a família foi ampliada abrindo espaço para as individualidades de cada um, essenciais para o processo de amadurecimento. “Meus filhos me dão muito orgulho pelo que são e pelos valores morais que prezam”, afirma João José Schaefer.

BOM SENSO

Conforme a psicóloga Eneida Lima de Oliveira explica, a base de confiança e amorosidade entre pais e filhos precisa



João José e Érida Schaefer: convivência harmoniosa com os filhos Rodrigo (E) e Bernardo

ser estabelecida desde cedo e, à medida que o tempo passa, deve ser atualizada. “Se um pai segue tratando o filho como se ele ainda tivesse cinco anos quando tem mais de 20, dificilmente essa será uma relação saudável. É preciso haver bom senso. Existe um momento em que o pai deve perceber que ensinou ao filho tudo o que poderia e que agora cabe ao filho fazer suas escolhas e merece respeito pelo que decidir”, destaca.

Érida Schaefer, esposa de João José e mãe de Rodrigo e Bernardo, é a única mulher da casa e diz que administra bem essa “interferência masculina” em sua rotina. Ela elogia os três homens de sua vida. “Bernardo é de uma calma inacreditável e eu admiro muito seu entusiasmo e paixão pelos estudos. O Rodrigo é muito extrovertido, barulhento e carinhoso. Já o meu marido João José é a pessoa mais centrada que já vi. Todas as nossas dúvidas que passam por ele, se transformam em certezas”, conta ela, que cuida ainda de seus dois cães machos da raça Poodle.

HORA DE SER VOVÔ

Aos 50 anos e ainda sentindo-se muito jovem para encarar o papel de avô, o

jornalista e colunista do Imagem da Ilha, Urbano Salles, mudou de opinião ao segurar pela primeira vez o neto Henrique, no último dia 27 de julho. “Na época fiquei abalado com a notícia da gravidez. Meu único filho, Gustavo, tinha apenas 22 anos quando engravidou a namorada. Pensamos no desafio de criar um bebê nos dias atuais, toda a logística da criação de uma nova família, essas coisas. Mas com o tempo foi prevalecendo a empolgação e o orgulho pela chegada do herdeiro”, conta.

Urbano explica que não imaginava o quão maduro o filho estava para assumir o posto de chefe de família. “Ele amadureceu anos em poucos meses, assumiu as responsabilidades de homem com altivez. Com tudo isso, o nascimento parece ter revivido laços de amor que haviam se fragilizado com os choques naturais da adolescência da qual o Gustavo estava recém saindo. Para mim, essa criança é um presente rejuvenescedor”, orgulha-se.



Vovô de primeira viagem, jornalista Urbano Salles celebra o nascimento de Henrique



Presenteie quem
você ama com
pijamas,
camisolas e
robbies da
Bite Confeccões



Rua Rafael Bandeira, 334 • Centro • Fone: 3223-5353
Vendas on line: www.biteconfeccoes.com.br

> COLUNA POLÍTICA



Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br

Jornada extra

Dados tabulados pela organização Todos pela Educação revelam que no Brasil quatro em 10 professores fazem jornada extra para compor sua renda. Em SC 31,6% dos docentes recorrem à jornada dupla, quando não tripla de trabalho. No Rio Grande do Norte são 55,1% e no Distrito Federal 12,7%.

Sabores

Diante da complexidade de se eleger um prato típico de uma cidade ou região de SC, pesquisas feitas pela Associação Floripa Amanhã e Udesc, estão finalmente dando um norte nesta questão. Os levantamentos indicam ser original a culinária do litoral catarinense composta por peixe frito com pirão, sequência de camarão, tainha recheada e anchova grelhada. Como culinária do interior: galinha ensopada, marreco recheado e entrevero. E como culinária contemporânea de Florianópolis: sushi, ostra, caldos de peixe e de camarão, polvo crocante, risoto de frutos do mar, casquinha de siri e camarão.

Menor trabalhador

O deputado federal Esperidião Amin (PP-SC) é relator da Proposta de Emenda à Constituição 18/11, que já começa a fazer barulho no Congresso por autorizar jovens a partir de 14 anos a firmar contrato de trabalho de tempo parcial, hoje só possível na condição de aprendiz. Não seria melhor estarem no mercado de trabalho do que na rua, suscetíveis ao mundo do crime?



Desconfiança

O descrédito no governo federal é de tal dimensão que o ministro-chefe da Secretaria de Aviação Civil da Presidência da República, Eliseu Padilha, teve que repetir seguidamente, em audiência pública no Congresso, há dias, que “haverá interessados” nas concessões para os aeroportos de Florianópolis, Porto Alegre, Salvador e Fortaleza, previstas para o primeiro semestre de 2016.

Destino nobre

Ratear sobras do duodécimo, como o Legislativo, Judiciário, Tribunal de Contas e MP-SC fizeram há pouco tempo (é sempre preciso dizer que o otário do contribuinte catarinense foi saqueado, impunemente, em R\$ 80 milhões) é um descabro. Mas fazer com que tais sobras tenham um destino verdadeiramente nobre – ajudar os 180 hospitais filantrópicos de SC – não é nada fácil. Uma Proposta de Emenda à Constituição, em trâmite na Assembleia Legislativa com tal objetivo, enfrenta resistência. Alguém bradou ser institucional. E se banquetear com o duodécimo é o quê?

Transplantes

Apesar da eficiência do SC Transplantes, a lista de espera por um transplante no Estado tem 757 pessoas cadastradas. As maiores filas são para rim (343) e córnea (229). Em 2007, 70% das famílias em SC diziam não à doação. Hoje é menos de 40%. Que bom.

Prazo

Os senadores catarinenses Dário Berger (PMDB), Paulo Bauer e Dalírio Beber (PSDB) estão entre os que, ainda em circuitos mais restritos, dizem que a presidente Dilma Rousseff deixará de ser moradora do Palácio do Planalto antes de outubro chegar.

VEM PRO LADO NET AGORA.

ASSINE JÁ: **4004-8844**

Oferta válida até 31/8/2015 na contratação do pacote Combo Multi, que contempla os serviços de TV por assinatura (na seleção Essencial HD), banda larga 15 Mega (promoção Dobro da Velocidade), telefonia móvel (500MB + 40 min sem aparelho) e telefonia fixa (Multi Ilimitado NET Fone Local). A velocidade anunciada, de acesso e tráfego da internet, é a nominal máxima, podendo sofrer variações decorrentes de fatores externos. O sinal do Modem Wi-Fi pode sofrer limitações, em função dos obstáculos e distância do local de acesso à internet. Consulte as condições de aquisição e a disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844 ou acessando www.net.com.br/oferta30mega.

30 MEGA

POR APENAS **R\$ 39,90** POR MÊS

POR 3 MESES, NO COMBO MULTI. APÓS, R\$ 69,90/MÊS. PACOTES COMBO MULTI A PARTIR DE R\$ 242,90/MÊS.

+ WI-FI GRÁTIS + 4G

NET
O MUNDO É DOS NETS

Boa ideia

Uma ideia simples vem favorecendo o aumento do índice de acordos e a redução do prazo das ações que correm na 2ª Vara do Trabalho de Florianópolis. Desde abril, o juiz Valter Túlio Amado Ribeiro decidiu incluir na pauta de conciliação todos os processos que tiveram recursos julgados em instâncias superiores e retornaram à unidade para entrar na fase de execução. O que tomaria outros nove meses, no mínimo, é o resolvido em poucos minutos, já que o próprio juiz assume o papel de perito contador. Desde que foi adotada, a nova sistemática garantiu o acordo em 75% das quase 200 tentativas de conciliação desse tipo na unidade, o que ajudou a antecipar a pauta em cinco meses. Parabéns.

Suspeitas

Deixa um rastro de ilações a aprovação da fusão de duas agências reguladoras estaduais – de Serviços Públicos e de Saneamento Básico – para criação da Agência de Regulação de Serviços Públicos de SC, na Assembleia Legislativa, pelo fato de terem sido rejeitadas importantes emendas no projeto do Executivo. Duas, em especial: a aplicação da Lei da Ficha Limpa para os ocupantes de cargos e obrigatoriedade da ocupação dos cargos técnicos da diretoria por quadros técnicos. É esperar demais que a agência seja eficiente, isenta, ágil e enxuta, que zele pela qualidade dos serviços públicos com seus dirigentes indicados por interesse político. Pobre agência.

Desafinação

Apesar de emissários intervirem de forma direta e indireta, a boa relação entre o governador Raimundo Colombo e seu vice, Eduardo Pinho Moreira, sofreu uma ruptura de grandes proporções depois do segundo dizer, publicamente, com todos os pingos nos is, que o primeiro faz um “governo de lageanos”. A afinidade entre ambos no momento é de civilidade, apenas. A antiga afinidade se foi.

Fim das SDRs

O próximo item da reforma administrativa que o Executivo mandou para o Legislativo é o projeto de lei 260/2015, que transforma as 36 Secretarias de Desenvolvimento Regional (SDRs) em Agências de Desenvolvimento Regional. Com a medida, o Estado pretende extinguir 106 cargos comissionados e 136 funções gratificadas. A proposta só será apreciada no segundo semestre.

Estraga prazer

O Ministério Público de SC implicou que apenas que fabricam grampos de roupa para terceiros têm que ganhar um salário mínimo, além da redução da pena. Os empresários que contratam o serviço questionam, com razão, que pagar o salário não é problema, mas que se exigisse dos apenas o atendimento mínimo de metas de produção. Sem isso, os empresários tendem a sair do projeto. E viva a ociosidade.

Reflexo no caixa

A visível queda nas vendas de combustíveis nos 2.100 postos em SC – estima-se em 2% desde o início do ano, com tendência a elevar-se – bate no caixa do governo estadual. Com ICMS de 25% sobre eles, o Estado arrecadou R\$ 3,17 bilhões em 2014, 12,72% a mais em relação a 2013. O segmento representa 20% da arrecadação do tributo.

> C I D A D E

Uma nova fase

Mercado Público de Florianópolis abre nesta semana com variedade de produtos e serviços

Foto Arquivo

Da redação

No dia 5 de agosto será a reinauguração do Mercado Público de Florianópolis. A festa para comemorar a data está marcada para 11 horas, com música, atividades culturais e apresentação de bandas locais. A reforma teve seu início imediatamente à entrega da Ala Norte, em julho de 2014, e demandou um trabalho maior da empresa contratada, por se tratar também de boxes com comércios que demandam a manipulação de alimentos.

Peixarias, bares, restaurantes e hortifrutis compõem os espaços, além de artesanatos, empórios, cestaria, chapelaria, gelateria, tabacaria, floricultura e barbearia. No total são 53 atividades comerciais diferentes. Na semana passada três boxes foram inaugurados: o Espaço do Trabalhador – que reunirá serviços de apoio ao trabalhador em busca de colocação – o Armazém da Renda e o Posto Avançado de Informações e Fiscalização da SESP.

A CARA DA CIDADE

Referência cultural de Florianópolis, a renda de bilro ganha uma vitrine especial no Mercado. O box 78, na Ala Norte, será o endereço do Armazém da Renda - um centro de referência para divulgar a produção artesanal do município, integrando os diversos núcleos existentes nas comunidades, e que reúnem cerca de 300 rendeiras.

Gerido pela Secretaria Municipal de Cultura, o espaço abrigará exposições, acervo audiovisual e oficinas demonstrativas de renda de bilro, incentivando também o convívio social e o intercâmbio cultural entre as artesãs. O Armazém da Renda tem como objetivo reconhecer e valorizar o ofício das rendeiras no mundo contemporâneo, fortalecendo as formas de transmissão de saberes e fazeres tradicionais referentes a essa produ-



Espaço é preferido por moradores e turistas que buscam por pescados frescos ou bares e restaurantes para saborear petiscos ao lado de amigos

ção artesanal em Florianópolis.

HISTÓRIA

Coração do Centro Histórico da cidade, o Mercado Público Municipal foi construído em duas etapas: a primeira, em 1899, contava com apenas uma ala. Em 1915 foi construída a segunda ala, assim como as torres que as interligam, e o vão central. O local é ponto de encontro de moradores e turistas que procuram por pescados frescos ou para passar boas horas com amigos degustando petiscos tradicionais da cidade. Desde 1931 não passava por uma reforma completa.



Obras da Ala Sul levaram um ano para ser finalizadas. Desde 1931 o Mercado não ganhava uma reforma completa

Foto Petra Meira

**EXCELÊNCIA INTEGRADA
AO SEU BEM ESTAR**

A ORBIS, ODONTOLOGIA INTEGRADA

ATENDE MAIS DE 8 ESPECIALIDADES ODONTOLÓGICAS COM TRATAMENTO DE EXCELÊNCIA, PROFISSIONAIS RENOMADOS E CONSULTÓRIOS DE ALTO PADRÃO.

TUDO ISSO PARA PROPORCIONAR A SAÚDE QUE VOCÊ MERECE.

Av. THOMPSONSKI, 354, SALA 2 NO CENTRO DE FLORIANÓPOLIS.
ENTRE EM CONTATO E AGENDE SUA CONSULTA.
FONE: (48) 3225 1053
FACEBOOK.COM/ORBISODONTOLOGIA.ODO

> **TECNOLÓGICAS**Por *Leonardo Azevedo Soares*e-mail: leonardo@imagemdailha.com.br**Apple Brasil**

Que a Apple é um fenômeno de vendas e a maior empresa do mundo, todo mundo sabe. Porém, um fato curioso ocorreu no final de julho. O valor de mercado da empresa americana ultrapassou o valor somado de todas as empresas brasileiras listadas na Bovespa. A gigante americana vale 713,8 bilhões de dólares, enquanto a soma das brasileiras é de 684,5 bilhões de dólares. Além dessa superioridade, a Apple também acumula 200 bilhões de dólares em caixa, ou seja, poderia comprar quase 1/3 das ações da Bovespa e pagar em cash, na hora da compra. Isso que é poder, ein...

Academia para o cérebro

Aposto que você já perdeu algum tempo jogando joguinhos improdutivos como Angry Birds ou Candy Crush no celular, né? Acontece com todo mundo hehe. Mas a questão é que na semana passada eu descobri um jogo que, além de ser um passatempo, exercita seu cérebro para melhorar a memória, velocidade, atenção e capacidade de solução de problemas. O Lumosity funciona como um treino de academia, só que para o cérebro. Você entra em lumosity.com, seleciona o que



tentando e exercitando cada vez mais o cérebro (confesso que às vezes acho que vai dar um nó). Como foi criado por neurocientistas, é muito bom também para prevenir, ou retardar, doenças neurológicas, como o Alzheimer.

Quando não cabe no email

Provavelmente você já passou pela situação de ter que enviar um arquivo muito grande para outra pessoa, né? Como o email só envia até 25 Mb, muita gente usa o Google Drive ou o Dropbox para compartilhar arquivos maiores. O problema é que normalmente há uma limitação de uso desses serviços também. Um muito bom que eu sempre uso, e que permite enviar arquivos de até 2GB, sem ter que criar conta, é o WeTransfer. Basta você acessar o Wetransfer.com, selecionar o arquivo, colocar o seu email e o da pessoa para quem quer enviar; aí você deixa fazendo o upload (dependendo do tamanho do arquivo e da conexão, pode demorar), e vai receber um email assim que terminar. Pronto, aí é só a pessoa clicar no link e baixar.

Uber bombou

Parece que eu pressenti. Na última coluna eu falei do Uber, deu duas semanas e ele se tornou o maior assunto da mídia, graças às revoltas dos taxistas no Rio. Bom, vou aproveitar o assunto e fazer mais uma previ-

são: em cinco anos vamos ver esse movimento contra o Uber tão absurdo quanto os protestos que cocheiros fizeram contra os carros há mais de 100 anos. Assim como as operadoras de celular que queriam bloquear o WhatsApp, os taxistas vão ter que encontrar uma maneira de se aliar ao Uber para não ficar para trás.

Arpoador por R\$140

Assim como o Uber, que possui a maior frota de carros do mundo sem ser dona de nenhum carro, a Airbnb se tornou a maior rede de hospedagem do mundo sem possuir nenhum imóvel. Fundada em 2008, já ultrapassou grandes redes como Accor e Hilton, e hoje possui mais de 1,5 milhão de acomodações disponíveis em mais de 190 países.

O negócio da empresa é conectar viajantes em busca de acomodações com pessoas que possuem um imóvel, ou até um quarto, para alugar. Como funciona: basta você entrar no site e pesquisar a cidade que você procura. Você pode usar filtros como preço, localização e se quer uma casa/apartamento inteiro, um quarto ou um quarto compartilhado. O legal é que os anfitriões sempre são avaliados, e quanto melhor a avaliação, mais vezes eles conseguem alugar, portanto eles estão sempre se esforçando para tornar a sua estadia a melhor possível. Ah, e claro, normalmente é bem mais barato que hotéis e até hostels; para ter uma ideia, acabei de alugar um studio no Arpoador, no RJ, por R\$ 140 a diária.

Aposto que você ficou com vontade de conhecer, né? Então olha esse presente que eu preparei especialmente para os leitores do Imagem da Ilha: entre em bit.ly/airbnb-leonardo, crie sua conta e ganhe R\$ 80 para usar na sua primeira hospedagem. Não precisa colocar número do cartão nem pagar nada, basta criar sua conta e você vai ganhar esse bônus. Aproveita!

> **C I D A D E**

Parque urbano

Nova área de lazer na Beira-Mar Norte pretende abrir espaço para transporte náutico

Da redação

Um novo projeto promete ampliar a área de lazer da Avenida Beira-Mar Norte. O “Parque Urbano Beira-Mar” será um espaço público aliado ao acesso marítimo da Ilha para outros pontos da região, abrigando ponto de embarque para o transporte náutico e com acesso a ônibus e bicicletas. A nova área, que será instalada próxima ao Corpo de Bombeiros da Beira-Mar Norte, contará com um espaço destinado a feiras de arte e artesanato durante o final de semana, possibilitando uma alternativa de espaço a mais para convivência daqueles que visitam ou moram na cidade.

Segundo a Prefeitura, a ideia é estabelecer uma parceria público-privada para a execução e concessão do Parque. Após a realização de um processo licitatório, a iniciativa privada executará os projetos, obras e receberá a concessão de operação da marina, correspondente a parte do projeto, além do estacionamento que haverá no local. O parque abrigará 400 vagas para veículos e 600 vagas molhadas, sendo 60 destas destinadas ao uso público.



Foto: Divulgação PMF

PRAZO

O encaminhamento à Fatma para dar início aos pedidos de licenças ambientais da região já foi feito pela Prefeitura. A previsão de retorno do pedido, segundo a Prefeitura, é de até três semanas. Se-

gundo o prefeito César Souza Júnior, não é possível estabelecer prazo da obra sem ter as licenças ambientais em mãos. “Depois disso, o processo é rápido, uma obra de aproximadamente seis meses para execução”, disse.

Após licenças ambientais, prefeito garante que prazo final das obras é de seis meses

Gata liberada

A Ex-BBB Natalia Casassola, que até pouco tempo apresentava um programa de TV em Florianópolis, acaba de assumir ao site Paparazzo que é bissexual.

“Gosto muito de sexo a três”, confessou a danadinha.

Herança açoriana

Entre as muitas boas novidades da Ala Sul do Mercado Público revitalizado por Cesar Souza Jr., uma das mais elogiadas está no box 78, endereço do Armazém da Renda. O espaço pretende ser um centro de referência para divulgar a produção artesanal do município, integrando os diversos núcleos existentes nas comunidades onde trabalham cerca de 300 rendadeiras.

Prioridade máxima

O DJ e comunicador Henrique Fernandes, cujo programa na FM de Aroldo Cruz Lima coincide com o horário do rush no trânsito, fica indignado todo dia, no estúdio, com a falta de uma nova ligação entre a Ilha e o continente.

Diferente de outros segmentos da opinião pública que parecem desprezar o problema, ele repete todo programa a mesma cobrança: “Quarta ponte, já!”.

Duas catarinenses

A filha do músico Zeca Petry (ex-Expresso Rural), Gabriela Petry, prepara-se para o momento mais importante da sua ainda jovem carreira de atriz. Vai atuar na nova novela das nove, “A Regra do Jogo”, escrita pelo mais aclamado autor de folhetins do país, João Emanuel Carneiro. Seu personagem terá link com o protagonista interpretado por Alexandre Nero. Dentro da Globo, ser escalado para um trabalho do autor passou a ser uma dádiva. Lembrando que o capítulo final do fenômeno “Avenida Brasil”, em outubro de 2012, cravou o recorde de 51 pontos de audiência.

Outra catarinense está confirmada no elenco: Bruna Linzmeyer, de Corupá.

Descaso flagrado

A empresária Sandra Ferreira de Mello ficou chocada com o que viu no Edifício Schweidson, na Tenente Silveira. Quadros do mestre Silvio Pléticos que deveriam estar em museus ou numa fundação decoram o prédio sem estarem cobertos com vidro antiflexo ou protegidos com luz fria. Materiais de construção no chão escondem parte das obras. Pléticos completou 91 anos de vida em maio.



Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br

Foto: Divulgação



Pedro Paulo, diretor nacional da Abito, Andrezza Michelin, da Bontempo, Tatiana Filomeno, presidente da Asbea, o arquiteto, artista e curador Roberto “Rô” Rita, e Ricardo Alves, da Abito-Florianópolis, na exposição de talentos locais que transformou a loja de arquitetura e construção na SC-401 em galeria de arte

Visual comprometido

As estruturas que estão sendo erguidas para segurar a Ponte Hercílio Luz durante a (interminável) reforma produziu um efeito colateral negativo: de dia, a “velha senhora” está menos bela, parecendo um monte de ferro empilhado.

À noite, com a iluminação definindo o contorno original, o problema se ameniza.

Jeito simples

Um astuto observador da cena política local chama a atenção para a simplicidade da rotina do senador Dário Berger quando está em Florianópolis. O peemedebista não frequenta bares ou casas noturnas caras, não desfila com mulheres bonitas e evita ao máximo a ostentação. E tem outro detalhe: dos amigos políticos que tem na cidade, dizem que o mais próximo é o diretor do Procon, Tiago Silva, criado no Morro do Mocotó.

Palavra de especialista

Eleito presidente da Comissão Especial que analisará propostas de extinção dos terrenos de Marinha, Esperidião Amin convidou Roberto J. Pugliese, advogado e especialista no assunto, para a próxima reunião, marcada para 6 de agosto. No encontro, Pugliese pretende esclarecer pontos que considera essenciais para o debate. “Acredito que a União jamais abriria mão da alta arrecadação decorrente desta ocupação. Minha sugestão, portanto, é transferir a propriedade destes terrenos aos municípios, que administrariam os recursos e repassariam um percentual à União”, explica o advogado.

Barreira acústica

Os portões do campus da UFSC passaram a ser fechados e monitorados por seguranças nos finais de semana. A medida é para impedir a aglomeração de carros com som extrapotente, um problema que atormenta moradores de bairros próximos.

As festas no campus, entretando, continuam liberadas.

Foto: Mônica Corrêa



Moniky Bittencourt com Claudia Schmidt e Jesualdo Pinheiro na Maestro Gelateria e Caffè Italiano, em noite de jazz e degustação de gelatos e espumante catarinense

Impossível imaginar

Das obras de mobilidade previstas no pacote do ministro das Cidades, Gilberto Kassab, algumas estão causando estranheza entre moradores e especialistas, incrédulos com a viabilidade técnica dos projetos.

As mais polêmicas são os corredores exclusivos de ônibus nas avenidas Mauro Ramos e Madre Benvenuta. Onde mesmo?

Vice-líder

Piloto da equipe JLM Racing, o catarinense Vicente Orige segue pisando firme no acelerador na Copa Petrobrás de Marcas.

Está na segunda colocação, apenas quatro pontos atrás do líder Vitor Meira.



Você vai viver uma experiência gastronômica incrível.

A cada semana de agosto, uma viagem pela gastronomia de diferentes lugares do mundo com talentosos chefs de Santa Catarina.

Happy Hour
EUROPA | ÁFRICA | AMÉRICA | ÁSIA

HIPPO VOCE BEM AQUI

hipposupermercados

hippo.com.br

UMA LOCALIZAÇÃO ONDE TUDO ACONTECE.

O K-Platz Center é o melhor negócio para quem procura um lugar completo. Com eStúdios, apartamentos, escritórios, mall, estacionamento rotativo e um hotel com a marca Marriott, o empreendimento é moderno, inovador e estará na melhor localização de São José. Tudo com a qualidade e sofisticação Koerich Imóveis.

KP
K-PLATZ
CENTER

TUDO ACONTECE AQUI.

KPLATZ.COM.BR



Corporate

Residence

Hotel

eStúdio

Mall

Park

Avenida Presidente Kennedy, 606
Campinas • SÃO JOSÉ
PLANTÃO DE VENDAS: (48) 3244-0185

Koerich
IMÓVEIS

Koerich Incorporação e Participação Ltda. Registro de imóveis de São José, Naurimar Adriano D. A. Lacerda - Oficial designado. Registro Geral livro nº 2 QA - Matrícula nº 78.320. Projeto aprovado na Prefeitura Municipal de São José nº 566/12, folha 166, livro 09. CRECI 2227-J. A Koerich Imóveis informa que móveis e objetos têm caráter ilustrativo, bem como se reserva o direito de alterar as especificações deste material publicitário, prevalecendo as condições informadas no ato da venda e estabelecidas em contrato. Todas as imagens são meramente ilustrativas.

guia Gastronômico



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

Foto: Renato Gama

DE PARABÉNS!

Hippo comemora 18 anos com "Sabores do Mundo"

• Página G5

*Chef Vilmar
Turnes é um
dos integrantes
do projeto que
acontece este
mês nas três
lojas da Rede*

EM CASA

Clube do Vinho

• Página G3

Foto: Divulgação/Santa Adega



Novidade da Santa Adega

> SABORES DA COZINHA

Por André Vasconcelos

André Vasconcelos é cozinheiro autodidata e culinária entusiasta no comando do Bistrô Muito Além do Jardim.
E-mail: bistro@bistromuitoalemtojardim.com
Site: www.bistromuitoalemtojardim.com



O sal nosso de cada dia

Já se escreveu muito sobre sal, mas serei repetitivo, pois esses cristais me encantam.

Quem já não ouviu que a palavra salário tem origem do latim salarium argentum, pois na Roma antiga o pagamento dos soldados era feito com esse tempero tamanho a sua valia? Os gregos também usaram a moeda-sal, e em várias outras culturas têm-se notícia desse artifício.

Foto: Reprodução/Cimsal



Será que moradores do salar boliviano Uyuni ou de outros desertos de sal mundo afora eram os milionários da Forbes da antiguidade? Como moeda ele foi substituído, mas como tempero, graças aos céus, perdura até hoje. Ele é o mais vulgar, o mais barato, o mais usado e, sem dúvida, o mais indispensável tempero. Mas de onde vem e o que é o sal? Simples: é a combinação de água do mar, sol e vento, e é basicamente cloreto de sódio.

Mesmo o sal de rocha, como das minas de Zipaquirá na Colômbia, que abriga no seu interior a Catedral de Sal, provém da evaporação de mares extintos há milhões de anos, como é o mineral sal rosa do Himalaia, de sabor suavemente metálico, resultado da ação de minerais depositados

junto com o cloreto de sódio aos pés da cordilheira. Mineral também é o surpreendente kala namak da Índia, sal com sabor de gema de ovo muito usado na culinária vegetariana.

O sal do pré-sal, camada que protege e esconde milhões de barris de petróleo, também vem de uma sedimentação quando do afastamento dos continentes americano e africano. É comestível, mas chegaria a nossa mesa com preço de caviar devido ao custo da extração. Atualmente o sal aparece negro no Havai (colorido pelas lavas vulcânicas), vermelho na Austrália (coloração dada pelos corais) e até azul na Pérsia (a cor provém da cristalização natural).

O sal do nosso dia a dia, como todos, vem da evaporação da água do mar, mas com apoio de processos mecânicos. Porém, da evaporação natural da espuma do mar, colhido manualmente como cristais brilhantes, surge a flor do sal. Os celtas já o colhiam há mais de dois mil anos, o inglês Maldon é colhido desde o século XI, mesma época em que foi documentada a colheita em Guerandé,

França.

A técnica de produção, tanto do sal comum quanto de sua flor, supõe alguns historiadores, chegou ao Brasil no início do século XVII com as esquadras francesas que partiam da Bretanha, região de salinas, e encontraram aqui em uma região de clima seco, temperaturas altas e ventos secos, o Rio Grande do Norte, um conjunto de fatores ideal para tornar-se nosso principal produtor de sal. Totalmente natural e orgânica, a flor do sal contém todos os 84 oligoelementos e micronutrientes encontrados no mar, e sua delicadeza na finalização de uma receita, confere um sabor elegante. Na visão de um poeta, a flor do sal seria a essência, a alma e a emoção do mar!

> BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

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



Defeitos dos vinhos

A culpa nem sempre é da rolha. Esse tema veio à tona após minha participação no curso Defeitos do Vinho realizado pelo Master Sommelier Ronan Sayburn, em São Paulo. Durante o bate papo, muita gente confirmava que, na grande maioria das devoluções de vinho, a desculpa era um problema criado pela rolha, seja ele o famoso bouchoné ou a oxidação causada por algum defeito da vedação, entre outros. Inclui-se em um dos concursos mais respeitados do mundo, o International Wine Competition, cerca de 7% a 8% das amostras foram devolvidas com essa justificativa.

Após análise técnica percebeu-se que somente 0,8% das amostras tinham defeitos de rolha, o restante sofria com diferentes defeitos causados pelos mais variados aspectos, desde má higiene na vinícola até mesmo alta exposição à luz ou o que os franceses chamam de goût de lumière.

Ficou clara a generalização e a falta de controle sobre o tema, inclusive com o intuito de rastrear os reais problemas e tentar achar solução. Lógico que a rolha tem boa parcela de culpa, principalmente há algumas décadas, quando a qualidade deu lugar à quantidade e o relaxamento dos produtores levou muita rolha defeituosa ao mercado, causando essa má fama justificada. Mas, hoje em dia, as empresas do setor gastam milhões em pesquisas e desenvolvimento de técnicas que eliminam ao máximo os problemas, inclusive deixando de utilizar cloro nos processos, um elemento precursor do famigerado TCA (2,4,6-Tricloroanisol) um defeito que causa um odor parecido com papelão molhado ou cachorro molhado.

Infelizmente, o TCA pode ser passado ao vinho através da própria adega e os materiais a sua volta, principalmente se forem utilizados produtos com base

de cloro, como protetores de madeira, produtos de limpeza, entre outros. Já tiveram casos famosos como no Chateau Montelena, no Napa Valley, em que garrafas retornaram frequentemente com TCA, e após a troca de todas as rolhas, das barricas e tudo que era possível para eliminar o problema, percebeu-se que nada mudou. O problema estava em outras partes da adega, como as antigas madeiras de sustentação, corrimãos, que precisaram ser trocados.

Temos também que separar defeitos desejáveis e indesejáveis, como, por exemplo, a Brettanomyces, aroma que lembra couro, cravo, animal ou estábulo. Nesse caso, o limiar entre positivo e negativo é pequeno e pode variar de pessoa para pessoa.

Hoje uma grande parte dos defeitos se dá por oxidação – aromas de frutas cozidas, maturação da uva, como o forte aroma de pimentão verde (pirazina). A redução pode ser um problema quando se utiliza muitos componentes sulfurosos como preservativos. Os aromas criados podem lembrar ovos podres e fósforo riscado. Aqui a dica é colocar uma moeda de cobre em contato com o vinho, essa reação irá dissipar o aroma desagradável.

Um dos defeitos mais comuns é a acidez volátil ou “avinagrado”, defeito produzido muitas vezes propositalmente, pois pode ser um fator que aumenta a complexidade do vinho. A percepção varia muito de acordo com o degustador. Enfim, nem sempre a culpa é da rolha e podemos achar vários outros problemas que podem ser interpretados de maneira diferente de acordo com o paladar de cada um. Outros, infelizmente são irremediáveis. Lembrando que todos os vinhos, independente do preço, estão sujeitos a defeitos, sejam eles causados aleatoriamente ou por mal cuidado com a garrafa.

Almoço é no Mirantes!

Mirantes

www.mirantes.com.br

> NOVIDADE

Bem-vindo ao clube

Seleção de rótulos mensal aproxima clientes e loja de vinhos Santa Adega

Hermann Byron

Pensando na comodidade e flexibilidade de seus clientes consumidores e apreciadores de vinhos, a loja Santa Adega, no bairro Córrego Grande, em Florianópolis, lançou há poucos dias o Clube do Vinho. Por um valor fixo, os clientes participantes recebem em casa três rótulos mensais de vinhos selecionados pelo Sommelier Internacional Eduardo Machado Araújo, filho do proprietário da empresa, Fernando Machado Araújo. “A grande alavanca do negócio é a confiabilidade e o respeito que as pessoas têm pela empresa”, destaca Fernando.

A proposta do Clube do Vinho Santa Adega é diferente de outros clubes existentes e em sua maioria virtual. “Muitos clientes dos clubes on-line estão insatisfeitos, pois não conhecem os produtos que recebem em casa. Nós temos como diferenciais acesso a uma empresa física, entrega de marcas conhecidas e ótimo custo-benefício”, destaca o Sommelier Eduardo, que é certificado pela Court of Master Sommeliers, na Califórnia (Estados Unidos). O cliente paga uma mensalidade de R\$ 180 por três rótulos de vinhos.

O número de participantes será limitado a fim de tornar essa experiência bem exclusiva. Segundo Fernando, as pessoas devem ter um perfil específico: “São clientes que apreciam um bom vinho. Queremos conhecê-las pelo nome, repartir conhecimentos e fazer novos amigos”, destaca.

A EMPRESA

Presente na Capital desde 2007, a Santa Adega oferece ao público em sua loja centenas de rótulos de vinhos de 15 países diferentes. De acordo com Fernando, nos próximos dias mais 400 rótulos serão incorporados à empresa, de diversos locais, sendo os principais do Chile, Argentina, Itália, Portugal e Espanha. Com uma



Fotos: Divulgação Santa Adega



Empresa possui um vasto número de rótulos e uma escola para cursos e treinamentos sobre o mundo do vinho

equipe de sommeliers especializada, a empresa tem ainda uma escola, onde oferece cursos e treinamentos na área, assistência e consultoria para a confecção de carta de vinhos, harmonização para cardápio dos restaurantes e eventos e serviço de degustação dirigida. “O mercado do vinho é muito amplo e precisamos estar em constante evolução”, diz o proprietário Fernando Machado Araújo.

SERVIÇO:

Santa Adega
Rua Joe Collaço, 163 - Córrego Grande
Fone: 3233-1296

Clube do Vinho traz novidades: acesso a uma empresa física, entrega de marcas conhecidas e ótimo custo-benefício





MÊS DOS

PAIS

COM OFERTAS

ESPECIAIS



LED TUBULAR 18-21W BC
NEUTRO 4100K BIVOLT 120CM
1063020311

R\$ 51,90

Unidade à vista

LED TUBULAR 9/10W BC
NEUTRO 4100K BIVOLT 60CM
1063020326

R\$ 36,90

Unidade à vista

4002-4600

www.santarita.com.br

Ofertas válidas até 31/08/2015 ou enquanto durar o estoque. Fotos meramente ilustrativas. Preços e promoções válidos somente para as lojas de Santa Catarina.

SANTARITA
ILUMINANDO SUA VIDA

> COMO CULTIVAR

Temperos do bem

Aprenda as técnicas ideais para o cultivo de ervas dentro de casa

Da redação

Ter uma horta em casa é ideal para ter acesso a temperos sempre fresquinhos na hora de cozinhar e com garantia de procedência. Além disso, manusear terra e plantas é uma espécie de terapia. Nesta edição, continuamos a série "Como cultivar" para ensinar aos nossos leitores técnicas de cultivo. É só escolher o local adequado, seja em vasos ou floreiras, na cozinha ou sacada, e tirar proveito.

SÁLVIA

Clima: temperaturas entre 3°C e 29°C, embora cresça melhor em temperatura amena.

Luminosidade: precisa de luz solar direta ao menos por algumas horas diariamente. **Solo:** deve ser bem drenado, leve, fértil e rico em nitrogênio. **Irrigação:** deve ser feita com frequência para que o solo seja mantido levemente



úmido. O excesso de água prejudica as plantas, principalmente quando a temperatura está baixa. **Plantio:** as sementes podem ser plantadas em canteiros, sementeiras, pequenos vasos e outros contêineres, sendo transplantadas quando ficam grandes o suficiente para serem manuseadas sem causar danos às mudas. **Colheita:** pode ser iniciada quando as plantas estiverem bem desenvolvidas, de 90 a 120 dias após o plantio.



HORTELÃ

Clima: são plantas de clima temperado ou ameno, que suportam bem baixas temperaturas. Porém, o local de cultivo deve ser bem protegido do vento. **Luminosidade:** pode ser cultivada em lugares ensolarados ou em sombra parcial. **Solo:** de preferência fértil e rico em matéria orgânica. **Irrigação:** de forma a manter o solo sempre úmido. **Plantio:** é geralmente realizado

através de rizomas retirados de plantas bem desenvolvidas. Podem ser plantados diretamente no local definitivo ou em canteiros, sendo as mudas depois transplantadas quando atingem de 10 a 15 cm de altura. **Colheita:** o melhor momento é quando as plantas estão florescendo, pois seu sabor e aroma são mais intensos. Corte as hastes acima do primeiro ou segundo par de folhas ou colha apenas as folhas necessárias.



A 1ª loja de Florianópolis especializada em Cheesecakes



 [cheesecakeriafloripa](https://www.instagram.com/cheesecakeriafloripa)

Funcionamento

Segunda a Sexta - 12 às 19 horas
Sábado - 10 às 13 horas

Fone

(48)9162-8041

Rua Almirante Lamego, 1455 - Dentro do Shopping Praia de Fora

> C O M E M O R A Ç Ã O

Sabores do mundo

Programação especial neste mês marcará os 18 anos da Rede Hippo

Da redação

Referência em atendimento de excelência, este mês o Hippo está completando 18 anos de muitas conquistas. E para comemorar, a Rede de supermercados irá promover uma programação especial do Hippo Gourmet, com a participação de três renomados chefs: Sônia Jendiroba, Joyce Francisco e Vilmar Turnes. A ideia é apresentar os diferentes "Sabores do Mundo" durante todo o mês de aniversário. Nos encontros, que serão realizados sempre nas quartas, quintas e sextas-feiras, os clientes poderão aprender uma nova receita, tirar dúvidas e degustar o que há de melhor na culinária de quatro continentes: Americano, Europeu, Asiático e Africano.

A cada semana os chefs irão explorar uma região diferente do planeta, percorrendo as três lojas do Hippo (Almirante Alvim, Almirante Lamego e Pedra Branca). Segundo Josiano Saqueti, Gestor Comercial da Rede, a ideia é aguçar o paladar e mostrar para as pessoas que vale a pena investir sem medo em novos sabores. "Para festejar a sua maioridade, o Hippo resolveu investir no seu maior bem, o cliente. E, além disso, oferecer para ele o que sabemos fazer de melhor, proporcionar experiências únicas", afirma.

Preocupado em oferecer bom atendimento, produtos e refeições de qualidade, o Hippo investe em uma equipe multidisciplinar, com nutricionistas e chefs de cozinha. E em reconhecimento ao trabalho realizado, a Rede recebeu este ano, pela quarta vez consecutiva e sexta na história da Exposuper, o troféu Mérito de Supermercado mais Admirado - Grande Florianópolis - Médio Porte.

LOJA CONCEITO É REFERÊNCIA EM SUSTENTABILIDADE

A preocupação em aproveitar a iluminação natural, evitar desperdícios de energia e reutilizar a água de maneira inteligente orientou o projeto do Hippo no Passeio Pedra Branca, em Palhoça, na

Grande Florianópolis. Alinhada às iniciativas sustentáveis do bairro, a unidade da rede gourmet aproveita a iluminação natural, reutiliza a água da chuva e conta com expositores de produtos congelados e refrigerados com porta, medida que reduz em 40% o consumo de energia. O supermercado também trabalha com a transformação do resíduo orgânico em adubo e, assim como as outras unidades, tem um programa de gerenciamento de resíduos sólidos e utiliza sacolas, carrinhos e caixas retornáveis. Além disso, o sistema de refrigeração da loja utiliza o glicol, composto que evita o agravamento do efeito estufa.

Confira a programação completa e outras ações realizadas pelo Hippo no site www.imagemdailha.com.br.

Chefs Sônia Jendiroba, Joyce Francisco e Vilmar Turnes apresentam aos clientes as culinárias americana, europeia, asiática e africana através de receitas, conversas e degustações



Foto: Renato Gama

Fotos: Divulgação

Preocupado em oferecer bom atendimento, produtos e refeições de qualidade, o Hippo investe em uma equipe multidisciplinar, com nutricionistas e chefs de cozinha



Foto: Renato Gama



Villa Francioni
Joaquim



COMPRE 6 VINHOS
PAGUE APENAS 4



Santa Adega

> 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!

DIRETO DA TASMÂNIA

No **Didge Steakhouse Pub** é possível provar um pedacinho da Austrália em cada um de seus pratos. O **Tasmanian Chicken** faz uma homenagem à bela ilha da Tasmânia que pertence à Austrália. O prato traz uma mistura de sabores orientais muito influentes na cultura australiana combinados com o gostinho típico do país. Elaborado com cubos de frango empanados ao estilo tempurá, salteados com mix de pimentões, cebola e alho poró ao molho agridoce de abacaxi. Esta deliciosa opção do cardápio tem 50% de desconto aos domingos (de R\$34,90 por R\$17,45). Aberto diariamente a partir das 19h.

Didge Steakhouse Pub

Beira-Mar Norte, 1976 - Centro
Fone: 48-33656615
www.didge.com.br



PRATOS PARA CELEBRAR

A **Toca de Jurerê**, em Santo Antônio de Lisboa, oferece pratos exclusivos e surpreendentes que celebram a tradição açoriana do bairro, como o **Camarão Grande à Toca de Jurerê com Catupiry (foto)** – Camarões a dorê, vinho branco, mostarda, catchup, molho bechamel, queijo, parmesão, mussarela e catupiry gratinados. Acompanha arroz com açafrão, batatas fritas ou à inglesa. Também merecem destaques a Garoupa com Camarões a alho e óleo, a Moqueca Mista e o Bacalhau Lagareiro.

Toca de Jurerê

Rodovia Gilson da Costa Xavier, 224
Santo Antônio de Lisboa
Fone: 3236-4487/3236-4488



BACALHAU À VÓ ARMINDA

Internacionalmente reconhecido pela excelência de sua culinária, o **Antonio's Restaurante** é a pedida ideal para quem aprecia peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira do Bom Jesus, Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, como o **Bacalhau à Vó Arminda (foto)**: bacalhau desfiado refogado em azeite de oliva com cebola, alho, molho branco e brócolis, gratinado com mussarela e queijo catupiry e servido sobre uma cama de batatas no vapor cortadas em rodela. Acompanha arroz. **Aberto de quinta a sábado para o jantar, das 19h30 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



MASSAS ESPECIAIS

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. 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 **Linguado Amore Mio (foto)**: linguado à milanesa acompanhado com nhoque ao molho de creme de leite, bechamel, tâmaras, damasco e cerejas. **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

CAMARÃO TROPICAL

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 e o **Camarão Tropical** - Camarões pistola recheados com catupiry, empanados com pimenta calabresa e coco, molho picante, arroz e salada mista (foto). Para a refeição principal opções é que não faltam e vão desde os tradicionais Camarão na Moranga e Moqueca de Garoupa a outras belas opções do menu.

Rancho Açoriano

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



PIZZAS CAMPEÃS

De novo ela! Com a Pizza Zuccata, cuja massa foi uma das razões de seu sucesso, Gracie Fraschini, da Milano, conquistou em maio o Campeonato Mundial da Pizza, em Parma, Itália. Agora incorporada ao cardápio, a pizza é feita com molho de tomate, creme de abóbora, massarela de Búfala, tomate cereja e lascas de parmesão e abóbora. Uma suavidade de sabores inacreditável! **Aberta diariamente das 19h à meia-noite.**

Pizzeria Milano

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



GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

Foto: Fernando Willadino

Confraria Itapema

Alta gastronomia, rótulos selecionados criteriosamente, boa música e clima de confraternização. Não faltam bons motivos para garantir seu lugar na quarta edição da Confraria do Vinho Itapema, confirmada para quinta-feira, 6 de agosto. Com jantares sempre concorridos, a Confraria apresenta para este encontro um cardápio recheado de delícias que prometem surpreender os paladares mais aguçados, além de proporcionar aos convidados momentos únicos de descontração e interação com o universo dos vinhos. O evento, que promove a arte de degustar bons momentos, tem início pontualmente às 20h na Alameda Casa Rosa, em Florianópolis. A quinta edição também já tem data: 25/08.



Pedro Leite (D) e participantes da Confraria do Vinho Itapema, na Alameda Casa Rosa, no encontro de julho

Alta gastronomia

Em recente visita à Capital, antes da entrega de equipamentos de inteligência a Polícia Civil, a comitiva do Ministro da Justiça, José Eduardo Cardozo, foi ciceroneada pelo também ministro Manuel Dias, e esteve à noite no restaurante Toca da Garoupa. Segundo a assessora de imprensa do ministro Cardozo, jornalista Débora Bergamosco, “o jantar foi uma experiência única em frutos do mar”.

Verão

A cerveja destaque de uma nova casa que abrirá no Mercado Público, já tem um nome e sobrenome de referência para muitos marmanjos. A garota propaganda da marca é Aline “Verão” Riscado que deverá vir para a inauguração da casa, e promete arrasar servindo a loura gelada Itaipava para os presentes. Atenção: é só no dia da inauguração!

Saluti

O gaúcho Vágner Montemaggiore, gerente de exportação para America Latina de um dos maiores grupos vitivinicultor familiar da Itália, a vinícola Castelo D’Albola, trouxe para Florianópolis três ícones da marca. A apresentação do Prosecco DOC, que foi o drink de boas vindas, fez um breve start para o que viria em seguida. O jantar realizado no Ciao, o mais novo empreendimento gastronômico de Joyce Francisco, no Continente Park, teve harmonização de dois Chianti clássicos da marca. O de entrada, safra 2011, suave e aveludado, já tirou suspiros dos presentes, agora o reserva 2009, que harmonizou perfeitamente com o ótimo filé do Ciao, foi aplaudido!

> ONDE COMER BEM

O GOSTINHO DO MÉXICO

Os Nachos são uma invenção mexicana que virou febre nos mais diversos países, e hoje é um dos pratos mexicanos mais conhecidos do mundo. O Nacho Guadalupe é um prato do restaurante **Guacamole**, elaborado com chilli de carne moída, cheddar, milho, azeitonas pretas e pimenta jalapeño. Este Nacho é uma das especialidades da casa e perfeito como aperitivo para um grupo de amigos. Nos domingos e segundas essa delícia e outras três opções de Nachos têm 50% de desconto (de R\$37,90 por R\$18,95). O Guacamole abre todos os dias a partir das 19h com muito tempero, alegria e vibração mexicana.

Guacamole Cocina Mexicana

Beira Mar Norte, 2006 - Centro
Fone: (48) 3225-0900
www.guacamolemex.com.br



RECEITAS ORIGINAIS PORTUGUESAS

Em Coqueiros, na região continental de Florianópolis e com uma linda vista para o mar, está o restaurante **O Rei do Bacalhau** e suas delícias típicas portuguesas. Os proprietários – Augusto e a chef de cozinha Henriqueta Cabral – prima por cada detalhe da casa. Um dos pratos especiais é o **Bacalhau à Moda do Rei (foto)** - bacalhau assado com molho especial de cebola, pimentão e azeitonas, acompanhado de batatas assadas a murro. Para harmonizar, uma carta de vinhos selecionada. 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/reidobacalhausc



CHOOK’N DILLAS

Uma boa pedida para acompanhar momentos de descontração com amigos e familiares é o Chook’N Dillas, petisco com quesadillas que são sucesso no **Outback Steakhouse**. O prato, tipicamente mexicano, é a combinação perfeita das saborosas quesadillas generosamente recheadas com tiras de frango temperadas, cobertas com bacon, champignon e mix de queijos e o molho Honey Mustard. Ótima pedida para acompanhar o irresistível chope na caneca congelada, durante o Billabong Hour, o happy hour da rede. **“Apresente este voucher e ganhe um Chook’N Dillas na compra de uma entrada ou prato principal e uma bebida não alcoólica. Válido somente no Outback Steakhouse Florianópolis, de segunda a quinta-feira (exceto feriados) durante almoço ou jantar.”**

Outback Steakhouse

Rua Bocaiúva, 2468 - 1º piso - Beiramar Shopping Centro – Florianópolis
Fones: (48) 3039-0935 | (48) 3039-1935
www.outback.com.br



> INTERNACIONAL

Inovando em Nova York

Hotel na badalada Times Square abre espaço gastronômico com itens de diferentes pontos da cidade

Fotos: Divulgação

Da redação

O que não faltam em Nova York são bares, restaurantes e lanchonetes. As praças de alimentação e os mercados de alimentos estão por toda a parte e oferecem desde itens de supermercados, como frutas, engarrafados e frios, até cafés, sanduíches, sopas e pratos elaborados. Têm também produtos orgânicos, sem açúcar, sem lactose, sem glúten... Enfim, tem refeições para todos os paladares e estilos de vida. Porém, existe um novo conceito. A integração da gastronomia com a hospedagem. O hotel Row NYC, localizado em plena Times Square, inaugurou há poucos meses sua mais nova opção gastronômica, o City Kitchen.

Inspirado no conceito de um mercado urbano de alimentos, o espaço conta com opções culinárias oferecidas por um grupo de seletos restaurantes de diferentes regiões da cidade. “Essa mistura das paixões culinárias de ecléticos restaurantes em um só lugar, nos inspira dizer que o City Kitchen traz uma experiência gastronômica totalmente diferente, única e fora do habitual em Nova York”, afirma a estrategista de marca do Row NYC, Heidi Avedisian. Aberto não só para hóspedes, mas também frequentadores da região, o espaço segue fiel à missão do hotel de ser “mais NY do que NY”.



Espaço reúne restaurantes com culinárias diversas, como os famosos donuts americanos, ideais para o café da manhã e lanche da tarde, e os bowls de lâmen do japonês Kuro Obi – Ippudo’s

lâmen do japonês Kuro Obi – Ippudo’s, apetitosos e com tempero aguçado. Além disso, as raspas de neve que parecem sorvete do Wooly’s e os pretzels doces e salgados do

Sigmund’s também são opções, como itens sazonais.

A decoração do City Kitchen é mais uma homenagem aos cenários da Big Apple, com azulejos brancos como os do metrô, mármore, madeira recuperada, guingão e lustres de vidro italiano. Banquetas fixas de aço e couro na cor turquesa, posicionadas em frente às janelas que vão do piso ao teto, trazem ao cliente uma vista panorâmica da Times Square. As três entradas que dão acesso ao espaço estão localizadas na 8th Avenue, na 44th Street, e pelo lobby do Row NYC. As opções dos restaurantes também são entregues no hotel e na região. Mais informações no site: citykitchen.rownyc.com.

Gastronomia de cada canto da cidade

Entre permanentes e sazonais, os nove restaurantes participantes são de todo canto, do East Village ao Upper West Side e Brooklin, trazendo itens de seus menus. O hambúrguer “Juicy Lucy” do Whitmans’, o roll de lagosta do Luke’s Lobster, os tacos de peixe do Gabriela’s, o sushi The Manhattan roll do Azuki, os famosos donuts americanos da Dough, a tradicional shawarma árabe de pato do ilili Box e um novo conceito de bowls de



City Kitchen, inaugurado recentemente no Row NYC: aberto ao público e com a cara da Big Apple

auto images

SEGURANÇA Mulheres na pista

• Página A4

Foto: Reprodução



*Elas causam menos acidentes,
dizem pesquisas*

Foto: Divulgação



MAIS LEVEZA

S-Cross: uma nova geração de crossover

• Página A3

*Modelo
é a nova
aposta da
Suzuki*

> **T E C N O L O G I A**

Mais que quatro rodas

Componente inovador desenvolvido pela BMW é destaque em modelo de bicicleta elétrica

Da redação

A marca BMW i desenvolve e apresenta ao mundo conceitos visionários de mobilidade, design e uma nova compreensão do segmento premium, com uma clara preocupação com sustentabilidade. Por isso, dentro do BMW Group, existe uma

incubadora de inovação que vai muito além dos já conhecidos modelos de automóveis. Um dos resultados mais recentes dessa estratégia é a patente de um componente inovador: um braço articulado de unidade de transmissão para veículos de duas rodas, que acaba de entrar em produção na fábrica de bicicletas elétricas HNF Heisenberg.

Como não havia um uso imediato para a patente, já que o foco da marca BMW i não está em veículos elétricos de duas rodas, a tecnologia foi disponibilizada para uso externo e equipará o modelo eBike Heisenberg XF1. Um pequeno logotipo aplicado nas bicicletas identifica que o produto conta com uma inovação do BMW Group.

SUSPENSÃO TOTAL

A patente é um novo tipo de tecnologia de estrutura para eBikes com suspensão total – ou amortecimento na frente e atrás – e um motor centralizado. Isto facilita, pela primeira vez, a integração do motor, das engrenagens e da correia de transmissão em um módulo inovador de suspensão.

**Conheça o nosso
Plano de Negócios
e Gestão em
petrobras.com.br/png**

**CONFIAR
NA NOSSA
CAPACIDADE
DE REALIZAÇÃO.
PLANEJAR
O FUTURO.
SEGUIR
EM FRENTE.**

**Continuamos avançando em direção ao futuro.
Divulgamos o Plano de Negócios e Gestão 2015-2019.**

Esse é o nosso comprometimento com resultados e com o equilíbrio dos nossos negócios. Vamos investir **US\$ 130,3 bilhões** até 2019 e chegar à produção de **2,8 milhões de barris** de petróleo por dia no Brasil em 2020. Estamos focados na eficiência, trabalhando para garantir nossa competitividade. **Seguir em frente é o que a gente faz. Todos os dias.**

BR PETROBRAS

Ministério de
Minas e Energia

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PÁTRIA EDUCADORA

o desafio é a nossa energia



> LANÇAMENTO

Leve e eficiente

Suzuki apresenta ao mercado uma nova geração de crossover: o S-Cross

Da redação

Com tecnologia avançada, o novo S-Cross da Suzuki, tem como principal combinação peso reduzido e motor eficiente, resultando em alta performance e baixa emissão de poluentes. O lançamento traz novas tecnologias, como o AllGrip, além de amplo espaço interno e diversos equipamentos voltados para segurança, conforto e prazer em dirigir.

Entre os itens de segurança do Suzuki S-Cross, o AllGrip é um novo sistema de tração nas quatro rodas, seletivo para diferentes condições de terreno e performance, garantindo mais estabilidade e segurança ativa. O recurso interpreta o movimento do motorista ao volante combinado com o escorregamento dos pneus no solo e modula a distribuição de torque entre as rodas e o esforço do volante. Se necessário, o sistema ainda aplica frenagem de forma individual em qualquer uma das rodas para garantir aderência e tração.

O uso da tecnologia TECT (Total Effective Control Technology) garante reduzido peso e alta resistência da carroceria monobloco. Além do conceito

de célula de sobrevivência, barras de proteção e a combinação de aços especiais, a carroceria do S-Cross utiliza materiais e processos de última geração. Isso contribui para que o veículo seja ainda mais leve e resistente. Os faróis bi-xenon com projetor HID têm ajuste para farol alto e baixo e as luzes diurnas em LED e o sensor de chuva oferecem maior segurança.

EFICIÊNCIA

O Suzuki S-Cross é a combinação de um crossover leve, com apenas 1.135kg, e um eficiente motor 1.6 de 120cv e 15,5kgfm de torque, que resulta em compromisso de desempenho, eficiência, consumo reduzido de combustível e baixa emissão de poluentes. O novo modelo tem um amplo e versátil espaço interno, capaz de levar confortavelmente motorista e passageiros. Além da facilidade de entrada e saída no veículo, apresenta funcionalidades como porta objetos localizados estrategicamente, teto solar doublesliding com abertura em dois estágios, que promove a sensação de amplitude, e porta-malas com capacidade de 440 litros.

Modelo tem o AllGrip, novo sistema de tração nas quatro rodas que garante mais estabilidade e segurança

Todo pai merece viver bem.

Mas o seu merece também um Iphone 6 ou uma TV LED 55".



PORTO INGLESES
BEACH RESIDENCE



Condomínio Jardim Ingleses

Em agosto, compre um apto. ou terreno e ganhe um Iphone 6 ou TV LED 55"*

48 3284-8410
mnass.com.br

CRECI 2332U

MNASS
CONSULTORIA IMOBILIÁRIA

*Consulte o regulamento no local. Porto Ingleses: matrícula 123.807 do Cartório do 2º Ofício do Registro de Imóveis de Florianópolis. Jardim Ingleses: matrículas: 104.830 – 104.831 – 104.832 do Cartório do 2º Ofício do Registro de Imóveis de Florianópolis.

> SEGURANÇA

Cuidado feminino

Mulheres são mais cautelosas e envolvem-se em menos acidentes

Da redação

Um levantamento do Ministério da Saúde mostrou que o número de homens que morrem no trânsito é quatro vezes maior do que o de mulheres. Em 2009, 30.631 homens (81,4%) e 6.496 mulheres (18,4%) perderam a vida. As principais vítimas são jovens de 20 a 39 anos (45,5%), desses 86% eram homens. Além disso, uma pesquisa da seguradora britânica Privilege Insurance mostrou que elas dirigem melhor do que os homens. A avaliação levou em consideração quesitos como direção defensiva, sinalização, respeito à velocidade e atenção. As mulheres fizeram 23,6 pontos de um total de 30, já os homens marcaram 19,8.

Andréa Lacerda de Freitas Carvalho, psicóloga e consultora na área de treinamento, especializada em Psicologia do Trânsito, afirma que o comportamento da mulher e do homem no trânsito é diferente. Segundo ela, as distinções são biológicas e culturais, mas deve-se evitar as generalizações. "Há habilidades diferentes entre os sexos. A

mulher geralmente se sai melhor quando o assunto é linguagem. O homem em orientação espacial", exemplifica.

De acordo com Andréa, exames de neuroimagem trouxeram grandes contribuições em relação a investigações sobre o cérebro, especialmente no que se refere à ação dos hormônios e que ajudam a entender o comportamento de homens e mulheres enquanto dirigem. "É comum que o homem seja mais agressivo no trânsito, menos paciente, mais audacioso e se arrisque mais. Por outro lado, a mulher tem um comportamento voltado para o cuidado. Ela tem mais receio e, portanto, é mais cautelosa ao dirigir", explica.

MUITA CONFIANÇA

Por conta desse cuidado, elas dirigem em velocidade menor do que os homens. Porém, a cautela feminina não se trata de insegurança. "Não tem a ver com falta de autoconfiança. O ditado 'Mulher no volante perigo constante' não se aplica mais às atuais motoristas. Tanto que as seguradoras dão desconto quando o carro está no nome delas", acrescenta a psicóloga.



O ditado "Mulher no volante perigo constante" não se aplica mais às atuais motoristas

14 ANOS

LE MONDE CITROËN.

VENHA COMEMORAR COM A GENTE!

NESTE MÊS DE ANIVERSÁRIO,
VOCÊ COMPRA UM CITROËN 0KM
EM CONDIÇÕES SUPERESPECIAIS.

3

ANOS DE
JURO 0%
a.m.

3

ANOS DE
GARANTIA

3

REVISÕES
GRÁTIS

CITROËN C4 LOUNGE
THP TENDANCE

A PARTIR DE R\$

82.990¹

À VISTA

- ÚNICO SEDAN DA CATEGORIA COM MOTOR TURBO FLEX DE 173 CV
- NOVO CÂMBIO AUTOMÁTICO SEQUENCIAL DE 6 VELOCIDADES
- SUPERCOMPLETO COM BANCOS EM COURO, AR CONDICIONADO DIGITAL BIZONE, NAVEGADOR COM GPS, SISTEMA ESP E MUITO MAIS!

MELHOR
COMPRA
QUATRO RODAS
2015
CARRO até R\$ 100.000

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CITROËN

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

1-Preço à vista, não inclui pintura metálica, frete e opcionais. Citroën C4 Lounge THP Tendance automático 14/15 ou 15/15 com valor à vista de R\$ 82.990,00 e CDC realizado pelo Banco PSA com entrada de 60% + 36 parcelas com taxa 0% a.m. + IOF. Confira a CET da operação em uma de nossas lojas. TC de 773,00 + SPF incluso: R\$ 950,00. Crédito sujeito a aprovação realizado pelo Banco PSA Finance. Financiamento simulado para Pessoa Física. Benefícios não podem ser convertidos em espécie. Oferta válida até 15/08/2015 ou enquanto durarem os estoques. Imagens Ilustrativas. Faça revisões em seu veículo regularmente.