

🔴 Ney Matogrosso lembra passado roqueiro em show no Centro de Convenções. PÁGINA 8

🔴 Céu, Natiruts, Biquini Cavadao e Blitz fazem shows na capital. PÁGINA 9

🔴 Feriado terá Capital Inicial, RBD e Leonardo na Esplanada. PÁGINA 10

Caderno Brasília

Hoje
EM DIA

PÁGINA 1 - DISTRITO FEDERAL, DOMINGO, 20 e 26/4/2008, Nº 572 - brasilia@hojeemdia.com.br

MAJESTOSA

Capital faz 48 anos e continua bela. Moradores apontam o que a cidade tem de melhor. Páginas 6 e 7

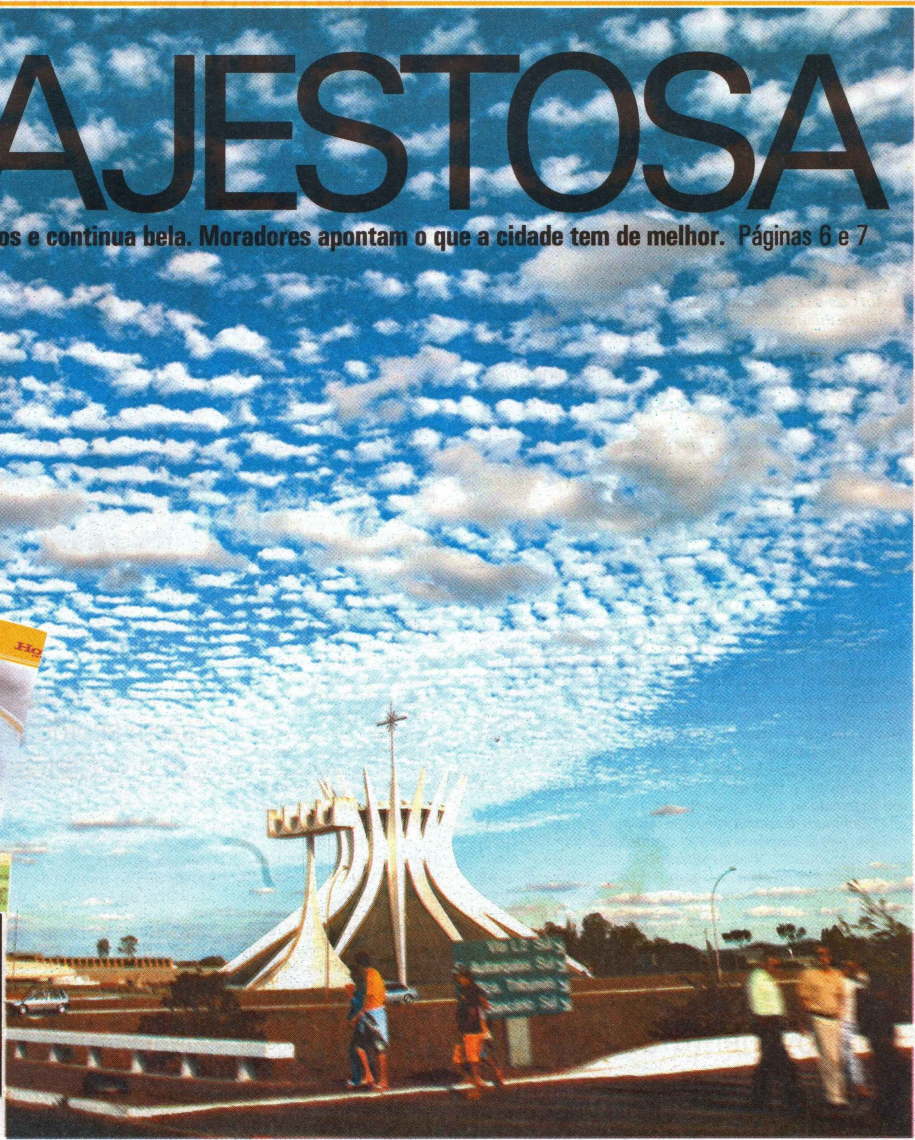
ESPECIAL
CADERNO DE GASTRONOMIA
DESTACA
RESTAURANTES
E BARES HISTÓRICOS E
DÁ DICAS DE
LIVROS E UTENSÍLIOS
PARA COZINHA.



CIDADE
STRONÔMICA



Conheça o
Festival Brasil
Sabor no GUMA
GASTRONÔMICO
neste edição.



OTTO SARKIS



E-mail: OSarkis@hojeemdia.com.br

Vento renovador

O vetor partidário não desqualifica o movimento dos estudantes da UnB como uma novidade bem vinda no árido cenário político tupiniquim. Ultramiudática e alienada, tem sido de um imobilismo gritante o comportamento da sociedade brasileira frente à mediocridade reinante na vida político/parlamentar. Enquanto Governo e oposição desfilam, no Congresso, factóides sem nenhuma correspondência com a vida real, "a galera aplaude pedindo bis" diria o mestre Gonzaguinha.

Sobra pirotécia e falta inteligência no palco político. Falta a autoridade de um Ulysses Guimarães - oráculo das horas difíceis. De um Covas. De gente que calava o baixo e o alto clero quando ocupava a tribuna para um pronunciamento que realmente mereceria os centímetros dedicados pela edição dos jornais do dia seguinte. Sobra mau humor, de um lado e do outro.

Nem o Governo consegue festejar as conquistas nem a oposição consegue emplacar as críticas. O país cresce, aumenta o emprego formal e, parece, vamos nos inscrever na Opep. Fora da área de influência do assistencialismo, o Planalto não consegue faturar estes "avanços". Mas não porque a oposição tenha sido eficiente em críticas. Ao tentar desnudar o atual Governo por óbvios desvios éticos, a oposição não resiste à comparação com os oito anos anteriores, do tucano-pefelismo.

Neste cenário de seca absoluta no cerrado ainda molhado pelas últimas chuvas, o movimento da UnB não deixa de tornar o ar um pouco mais respirável, com o mérito de ter conseguido o que o Congresso não logrou, desaparecer do cargo o reitor agonizante.

Dilma sobe

Pesquisas internas da oposição indicam que a ministra Dilma Rousseff começa a pontuar melhor nas pesquisas de intenção de voto para a Presidência da República. É um tanto lógico que isso aconteça, fruto da desastrosa tentativa de destruir a candidatura da ministra antes mesmo do nascimento. O chamado dossiê parece destinado a se desmanchar no éter das crises inexistentes, como aquela recorrente crise institucional entre os poderes toda vez que presidentes da República, do Supremo ou do Congresso falam alguma bobagem um contra outro.

A herança do "caso dossiê" vai ser o crescimento do índice de conhecimento da ministra/candidata.

E por que a denúncia não pega, não prospera? Porque a população não se convence que seja errado colecionar dados sobre gastos suspeitos de Governos anteriores. A sofisticação da suposta ilegalidade desta ação - o suposto uso da máquina do estado para formação de um banco de dados potencialmente chantageador - fica restrito aos iluminados senhores do Congresso. Aliás, aos mais iluminados entre os senhores de um Congresso cada vez mais amesquinhado pela hegemonia do fisiologismo no pós-ditadura. ●

"O movimento da UnB não deixa de tornar o ar um pouco mais respirável"

SEGTERQUAQUISEX

Reitoria é desocupada

Estudantes da UnB acabam com protesto

Depois de 15 dias, os estudantes que invadiram a reitoria da UnB desocuparam o prédio, na sexta-feira, dia 18. Os líderes do movimento decidiram por unanimidade deixar o prédio após conseguirem ver atendidas as principais reivindicações do movimento: a saída permanente de Timothy Mulholland da reitoria, assim como de toda a administração dele. Antes de sair do local, os estudantes realizaram uma faxina. Eles acertaram ainda realizar uma vitória do prédio junto com o reitor temporária da universidade, o professor aposentado de Direito Roberto Aguiar. A idéia é provar que não houve danos ao local durante o movimento. Mesmo após a saída da reitoria, o movimento estudantil não pretende abandonar o protesto. Eles querem brigar por eleições paritárias na UnB para que os votos de alunos, professores e servidores tenham o mesmo peso na escolha do reitor. Atualmente, o voto dos professores tem peso de 70%. Na quarta-feira, dia 16, Roberto Aguiar assinou um compromisso de 28 pontos com os estudantes, comprometendo-se a atender ou pelo menos estudar todos eles.

O novo reitor tem até 180 dias para organizar e realizar uma nova eleição para o cargo. A UnB passa por uma crise desde que denúncias de mau uso do dinheiro público foram feitas contra as fundações que prestam serviços para a universidade, contra o Mulholland e outros dirigentes. O último golpe foi a suspensão, por parte do TCU, de um convênio de R\$ 30 milhões assinado com a Finatec, pivô dos escândalos, para ampliação da universidade. ●



Universitários deixaram reitoria depois de limpar o prédio

SEGTERQUAQUISEX

Oposição e base fazem acordo na CPI dos Cartões

Depois de entrar em acordo com Governo para ter acesso aos gastos sigilosos da Presidência da República, na terça-feira, dia 15, a oposição admitiu a hipótese de não instalar a nova CPI dos Cartões Corporativos no Senado. No dia seguinte, a comissão rejeitou mais uma vez, por 10 votos a 4, a convocação da ministra da Casa Civil, Dilma Rousseff, para depor sobre o dossiê montado contra o ex-presidente Fernando Henrique Cardoso. ●

SEGTERQUAQUISEX

Copom sobe Selic em 0,5 ponto

O Copom do Banco Central decidiu elevar, na quarta-feira, dia 16, a Selic em meio ponto percentual, de 11,25% para 11,75% ao ano. O mercado apostava em 0,25 ponto percentual. É o primeiro aumento da taxa básica de juros desde maio de 2005. Em evento em Belo Horizonte, na quinta-feira, dia 17, o presidente Luiz Inácio Lula da Silva brincou que a medida do Copom foi um dos motivos por ele ter acordado com torcida. O outro foi a derrota do Corinthians para o Goiás. ●



LIVRO

Poesia em imagens e textos dedicados ao fotógrafo e arquiteto Luis Humberto Maciel, no livro "A luz e a fúria", de Nahima Maciel, lançado na terça-feira, dia 15, na Fnac. No evento, ainda houve exibição de importantes trabalhos do artista num telão. Terceira edição da Coleção Brasienses, o livro revela ângulos inusitados da cidade e do fotógrafo.



COMÉDIA

Apesar de problemas técnicos na pré-estréia de "Doce deleite", os atores Reynaldo Gianecchini e Camila Morgado não perderam o rebolado na quinta-feira, dia 17, no espaço cultural do Brasília Alvorada Hotel. Dirigida por Marília Pêra, protagonista do espetáculo em 1981, a peça reúne esquetes hilárias, como a do rabino e da "atrevida" dona-de-casa.

Vestcon, os melhores recursos para você passar em qualquer concurso.

Vestcon

A maior editora brasileira de livros e apostilas para concursos com mais de 4.800 títulos publicados em 12 anos: 33 títulos por mês, 14 a cada 10 dias, 1 título por dia, agora em sale de aula.

Vestcon concursos

906 Norte e Taguatinga

Cursos presenciais e a distância.



Apostilas concursos atuais

POS-GRADUAÇÃO, UMA PARCERIA VESTCON E FACULDADE PROJEÇÃO Pós-Graduação



Casa de Estudo Vestcon
Livraria 509 Norte

Ponto de Estudo Vestcon
Franquias Casa de Internet

www.vestcon.com.br
0800 600 4399

www.vestconcur.com.br
3034 9545

EDITORIAL

Parabéns!

RAFAEL PAIXÃO
EDITOR INTERINO

Felizmente, os estudantes da UnB saíram da reitoria. O movimento se mostrou extremamente vitorioso, já que a principal reivindicação, a saída de Timothy Mulholland e de toda a direção da universidade, foi alcançada.

Não fazia sentido prosseguir com a ocupação para exigir a eleição paritária para reitor da UnB. É um assunto delicado, que necessita de muito debate e mudanças na legislação. E a mobilização ocorreu devido às graves denúncias contra o comando da universidade. Se os estudantes não

saíssem da reitoria manchariam um movimento que recebeu o apoio de grande parte da população e dos docentes. Comprovando que foi um protesto consciente, e não apenas para bagunçar ou matar aula, os universitários fizeram um faxina na reitoria e abriram o lugar para demonstrar

que não houve dano ao patrimônio público, apenas uma porta quebrada. Deve-se ressaltar o bom senso também da Polícia Federal, que, mesmo com uma decisão judicial obrigando a retirada dos estudantes, preferiu esperar os desdobramentos, evitando um conflito que teria consequências

imprevisíveis. O ministro da Educação, Fernando Haddad, também mostrou um equilíbrio que às vezes falta a membros do Governo. O certo é que os estudantes da UnB estão de parabéns, assim como Brasília, que completa 48 anos neste dia 21. Aquele abraço a todos os brasilienses!

Hoje

Diretor-Presidente / **CARLOS MACEDO DE OLIVEIRA** (presidente@hojeemdia.com.br)
Diretor de Redação / **CARLOS LINDENBERG** (editor@hojeemdia.com.br)
Diretor Comercial / **HAROLDO LEMOS** (comercial@hojeemdia.com.br)
Diretor Adm. Financeiro / **PEDRO GERALDO** (adm@hojeemdia.com.br)
Diretor Industrial / **CLÉBER NASCIMENTO DIAS** (industrial@hojeemdia.com.br)

Editor regional
Otto Sarkis

Editor interino do Caderno
Rafael Paixão

Repórter fotográfico
IVALDO CAVALCANTE

Comercial
Nota Comunicação
michelhd@notacomunicacao.com.br

O Caderno Brasília circula aos domingos no HOJE EM DIA e tem ainda um reporte promocional de 20 mil exemplares distribuídos na capital federal

ENDEREÇO: SHCG/Norte - CR 702/703 - Bloco H - ent.49 - sl 201 - Asa Norte - CEP 70.720-680
Brasília-DF Geral: (61) 3327-1001- Fax: (61) 3327-3262 E-mail: brasilia@hojeemdia.com.br

METRÔ DE GRAÇA

VÔLEI DE PRAIA

BASQUETE DE RUA (AND1)

RBD

MARATONA

CAPITAL INICIAL

LEONARDO

CHICLETE COM BANANA

UMA FESTA DO TAMANHO DO CÉU DE BRASÍLIA

DIA 21 DE ABRIL

NA ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS

RBD

CAPITAL INICIAL

CHICLETE COM BANANA

AND 1

LEONARDO

BR48ILIA ANOS

www.brasilia48anos.com.br

GDF

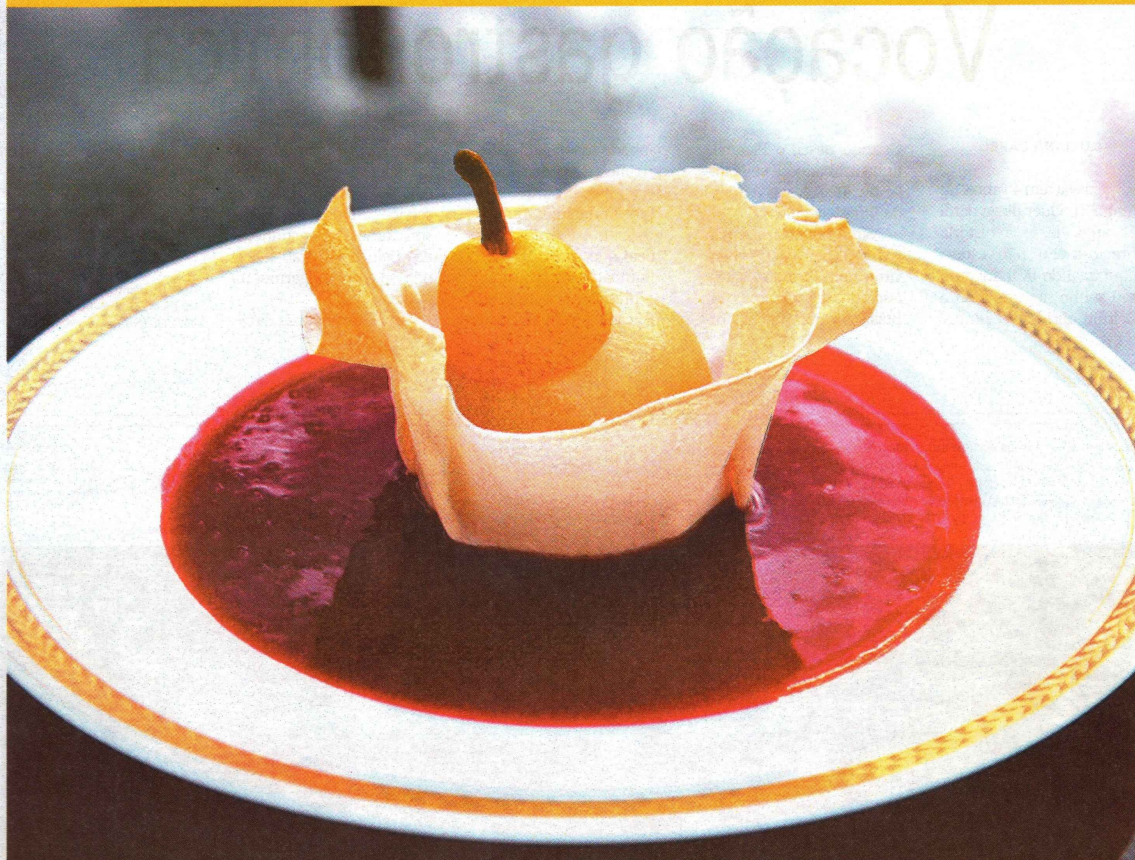
Brasiliatur

ATRAÇÕES E SERVIÇOS GRÁTIS

Teatro Infantil - Brinquedoteca - Missa e Show com Padre Fábio de Melo

Shows Gospel (OficinaG3 e Trazendo a Arca) Cavalgada - Homenagem aos Pioneiros

VARIO **GOL** **PETROBRAS** **BANCO DO BRASIL** **CAIXA** **FIBRACITRABR** **BRB** **BRB** **BRB** **BRB**



CIDADE GASTRONÔMICA

AOS 48 ANOS, A JOVEM CAPITAL JÁ É O TERCEIRO PÓLO DE RESTAURANTES E BARES DO PAÍS E CONTA COM CASAS QUE FAZEM PARTE DE SUA HISTÓRIA. FESTIVAL TRAZ PRATOS ESPECIAIS EM 87 ENDEREÇOS.

EDITORIAL

Vocação gastronômica

LUCIANA BARBO

Brasília tem 48 anos. Eu tenho 31. Quer dizer, perdi 17 anos de uma história preciosa. Eu não estava aqui quando JK inaugurou seu sonho nem quando o Beirute abriu suas portas.

Quando nasci, o Piantella tinha acabado de se instalar na 202 Sul, sob o nome de Tarantela.

Sinto falta do que não vivi. Tenho inveja de quem virou noites no bar Sereia. Isso porque sinto amor por Brasília. Queria ter acom-

panhado sua trajetória desde o início. Mas essa nostalgia vai passar porque a cidade ainda tem muito a crescer e estou assistindo "meio que de camarote" a continuação dessa história.

Brasília encontrou sua vocação para o bem comer

e beber. Virou febre entre os investidores e vem aperfeiçoando seus produtos e serviços. Ainda bem. Só assim vamos ser reconhecidos pelo nosso trabalho e não só por abrigarmos o poder.

Bom, vamos fazer da ci-

dade um lugar para viver, em todos os sentidos. Afinal, pelos nossos bons atos é que um dia as futuras gerações terão saudade do que não viveram. ●

Agradecimentos: Ivaldo Cavalcante, Karina Gomes Barbosa, Maria Júlia Lledó e Rafanina Almeida.

Hoje EM DIA

Diretor-Presidente / CARLOS MACEDO DE OLIVEIRA (presidente@hojeemdia.com.br)
Diretor de Redação / CARLOS LINDENBERG (editor@hojeemdia.com.br)
Diretor Comercial / HAROLDO LEMOS (comercial@hojeemdia.com.br)
Diretor Adm. Financeiro / PEDRO GERALDO (adm@hojeemdia.com.br)
Diretor Industrial / CLÉBER NASCIMENTO DIAS (industrial@hojeemdia.com.br)

Editor regional
Otto Sarkis

Editor interino do Caderno
Rafael Paixão

Repórter fotográfico
Ivaldo Cavalcante

Comercial
Nota Comunicação
michelhd@notacomunicacao.com.br

O Caderno Brasília circula aos domingos no HOJE EM DIA e tem ainda um reparte promocional de 20 mil exemplares distribuídos na capital federal

ENDEREÇO: SHCG/Norte - CR 702/703 - Bloco H - ent.49 - sl 201 - Asa Norte - CEP 70.720-680
Brasília-DF Geral: (61) 3327-1001- Fax: (61) 3327-3262 E-mail: brasilia@hojeemdia.com.br

Esquina Mineira
Um restaurante único, diferente

Afinal, você que tem um paladar tão exigente para a culinária típica mineira precisa conhecer...

fotos ilustrativas



704 / 705 bl. E
ll. 3 Asa Norte
Reservas: 3274 - 9695
3273 - 7373

Restaurante
Esquina Mineira
O típico mais antigo de Brasília

FRANCISCO ANSILIERO - Chef de cozinha

“É preciso observar e testar.
Nunca fazer os outros de
cobaia”

“Curso não é suficiente
para formar
o chef”

“Meu cardápio
conta minha
história”

“O momento é muito bom para a gastronomia brasiliense”

Há 20 anos chegava em Brasília o restaurante Dom Francisco. Guiado pelas mãos do descendente de italianos, Francisco Ansiliero, marcou o início da entrada da capital federal no hall das referências gastronômicas brasileiras. Apaixonado pela gastronomia, Ansiliero aprendeu muito do que sabe em casa, pois como dizia o pai: “Todo homem precisa saber fazer arroz, feijão, bife e salada”. Cultiva suas próprias essências e viajou Brasil a fora para construir um cardápio com história e cultura.

Há 20 anos, o restaurante Dom Francisco iniciava suas atividades em Brasília. Como foi o princípio?

Quando abri o restaurante, em 22 de julho de 1988, o vinho era muito raro à mesa, ruim e caro. Tive a preocupação de ir atrás de bons rótulos a preços que incentivassem o cliente a acompanhar a comida com a bebida. Também não eram comuns os azeites e vinagres de boa qualidade. Comecei a comprar e a ensinar as pessoas a usar os produtos. Aqui não havia ainda a cultura de produzir hortaliças, mas com a nossa demanda, quem as trazia de São Paulo descobriu que ganharia muito mais se produzisse aqui.

Como definiu o cardápio?

Meu cardápio conta minha história. Da minha infância sulista tem a picanha e derivações do churrasco. Da minha convivência com os portugueses, em São Paulo, tem o bacalhau. E da minha experiência amazônica, o tambaqui. No início, esses eram os três pratos básicos.

O que mudou?

A qualidade dos restaurantes, variedade e os hábitos. Antes, 90% dos pedidos eram carnes. Hoje, mais de 60% são peixes. As pessoas comiam muito mais. O paladar se aperfeiçoou, na medida em que surgiram novas propostas de cozinha, com a chegada de chefs com mais preparo.

De que maneira Brasília se encaixa nas mudanças desse mercado?

Brasília é reconhecida como terceiro maior pólo gastronômico. Só perde para São Paulo e Rio de Janeiro. Ultrapassou todas as outras capitais em pouco tempo. Os produtos de alta qualidade estão mais acessíveis e o que



não tem aqui chega no dia seguinte.

O que falta ainda para a cidade chegar ao topo?

Falta história. Estamos modelando o nosso perfil gastronômico. São Paulo é uma verdadeira avalanche e, em volume, sabemos que Brasília nunca alcançará a capital paulista. Mas os restaurantes são bem montados, os pratos bem cuidados e os chefs são preparados. O momento é muito bom para a gastronomia brasiliense. Temos um mercado exigente,

que tem noção de qualidade, já que a pessoas daqui viajam muito. Isso ajuda a aumentar a exigência e a expansão.

Hoje existem muitos cursos de formação em cozinha. Eles preparam bons profissionais?

Curso não é suficiente para formar o chef, mas vai deixar alguém em condições de lutar para ser chef. Vai adquirir uma série de técnicas para orientá-lo na manipulação dos alimentos.

O que é necessário para ser um bom chef?

Além da técnica, é preciso ter nariz e paladar. Quem não sente o cheiro e o sabor diferenciado dificilmente se tornará um grande chef. É preciso observar e testar. Nunca fazer os outros de cobaia. No restaurante, costume colocar os pratos que considero bons para os cozinheiros aprovarem. Depois, é o pessoal do salão que aprova. Na terceira etapa, servimos amostra para os clientes. Só então, pode ser que o prato entre no cardápio.

O senhor é famoso por administrar o restaurante e participar de cada etapa, desde a escolha dos produtos à criação dos pratos. Qual é o segredo do sucesso do Dom Francisco?

Comecei a ler sobre cozinha e a ver que os chefs bem sucedidos iam ao mercado comprar o melhor produto. Vou ao mercado por necessidade, porque o item número um de qualquer cozinha é a qualidade do produto. Já vi muito cozinheiro fazer prato ruim com ingrediente bom, mas nunca vi o contrário. Não existe negócio próspero sem dedicação e seriedade. Quem senta no restaurante confia que você vai pôr à mesa algo que seja útil, agradável, saudável, benéfico.

Quais são os novos projetos do Dom Francisco?

Por causa do hábito dos brasilienses, quero intensificar o trabalho com os peixes e com outras carnes mais leves, como jacaré, paca, tartaruga e capivara.

E o projeto do restaurante no Residencial Life, do Lago Norte?

Será dentro da proposta do Dom Francisco, mas é possível que haja um perfil que modifique ou direcione bastante o cardápio. Deve ficar pronto na metade de 2009, mas começará suas atividades no fim no ano que vem.

REPORTAGEM

Resistência e tradição

Restaurantes mais antigos de Brasília apostam na qualidade do serviço

Brasília é, sem dúvida, um dos mercados gastronômicos de maior expansão no país. E, em meio à explosão de novas casas, diferentes sabores, novidades, festivais e modismos variados, alguns estabelecimentos resistem ao tempo e há 30, 40 anos mantêm clientela fiel e conquistam novo público, apostando no mesmo ingrediente. Que ingrediente é esse que une culinária francesa, italiana, pizza, kibe, pastel? A resposta vem em uma palavra: tradição.

É a tradição que impede Francisco Mota de sequer trocar a posição dos bancos do bar mais tradicional - e um dos mais frequentados - da capital, o Beirute. "Uma época mudamos a disposição das mesas, mas houve tanta reclamação que, agora, nada mais é trocado. Até uma arquiteta que iria reformar a casa me aconselhou a deixar tudo assim", confidencia o ex-garçom que comprou, com dois colegas, a casa em 1970, quatro anos depois da inauguração.

Francisco acredita que é a tradição que mantém o Beirute como opção preferida dos brasilienses. Mas não apenas isso. "Respeitamos muito o cliente. Aqui vem gente de todo tipo. Qualquer religião, posição política, sexo. Não tem sabedoria para fazer dar certo, mas trabalho e dedicação ajudam", revela.

Em 38 anos à frente do bar, Francisco só expandiu o bar e aumentou o cardápio. Na maioria das vezes, acrescentando pratos que antes fazia apenas para clientes especiais. O Filé à Samuca, prato preferido de um jornalista "muito simpático, mas muito específico na hora de comer", na década de 70, foi incorpo-



Beirute, de Chiquinho, existe há 42 anos

rado ao menu porque outros clientes cobçavam o prato de filé coberto com ervilhas puxadas na manteiga, queijo e batata.

De lá para cá, Francisco incorporou os filhos à administração, passou a fazer entregas e abriu uma filial na Asa Norte. Ele diz que o aumento da concorrência levou a mais trabalho e à melhoria no tratamento dos clientes. "É disputado que nem campeonato de futebol", diz, ao se lembrar das dificuldades dos tempos antigos, especialmente com fornecedores - que, aliás, são os mesmos há 38 anos.

Severino mantém promessa a ex-patrão

Tradição também é a palavra-chave de Severino Xavier, dono do La Chaumière desde 1973, quando comprou a casa de culinária francesa dos ex-patrões, que haviam aberto o restaurante em 1966. "Eles não iam vender se

não fosse pra mim. E eu, quando comecei a trabalhar com eles e a me interessar, pensei: um dia vou montar um restaurante e copiar o que eles fazem aqui", lembra.

Severino comprou a casa com o compromisso de não mexer em nada. E mantém a promessa: o máximo de alteração que o aconchegante restaurante recebeu, durante as reformas, foi a mudança da cor da parede de tijolinhos. "A tradição carrega história, e a história tem de prevalecer, ser mantida. Senão a memória das coisas se perde", ensina.

O cardápio, em todos esses anos, sofreu pouquíssimas alterações: há 23 anos, nasceu o filé à Danielle, em homenagem à filha. As duas netas, Gabriela e Giovana, também ganharam pratos. E o filé Sevé-Rã, do ano passado, homenageia a fazendeira que os clientes fazem com o nome dele. "Só espero não ter mais netos pra não quebrar a promessa", diverte-se.

Tamanha dedicação e respeito ao trabalho dos antigos patrões rende frutos. Já estão na terceira geração de clientes. "A gente participa da vida das pessoas, das histórias dos clientes. E quem pediu um filé ao poivre há 20 anos e pede hoje, come a mesma coisa", garante, ao destacar a importância do bom trabalho e do padrão de qualidade.

"Meus patrões diziam: Não se preocupe se vai abrir uma casa mais luxuosa, não pense que é melhor ou pior. Mantenha seu padrão. Essa é a responsabilidade do restaurante", aconselha. Ele lembra que, mesmo em tempos difíceis, de congelamento de preços, falta de ingredientes, ficou de pé. "Quem agüentou aquilo é guerreiro, e eu me considero um".



Severino cuida do La Chaumière desde 1973

REPORTAGEM

Pastel, pizza e massa

História de Viçosa, Dom Bosco e Roma se confunde com a de Brasília

Era para ser apenas um encontro casual na Rodoviária do Plano Piloto entre um passageiro que havia perdido o ônibus e um vendedor de pastel. Mas acabou se tornando um negócio rentável, que até hoje é a cara da Brasília. Atire a primeira pedra quem nunca comeu um pastel da Viçosa. Até dona Sarah Kubitschek ia lá comprar o quitute com o motorista para degustar em casa.

Quem conta a história é Patrícia Gomes, que substituiu o pai, Sebastião Gomes, ou simplesmente Tião Padeiro, na administração das três lojas e da fábrica, que distribui os pastéis por todo o Distrito Federal. "Ele e minha mãe estavam indo para a lua-de-mel e conheceram o seu Eugênio Apolônio. Ao comer o pastel, meu pai disse a ele que os dois iriam ganhar dinheiro com o salgado e foi só voltar da viagem para começar o negócio", afirma.

Patrícia só não precisa a data exata da abertura, porque nem mesmo o pai sabe ao certo. "Naquela época, os documentos demoravam para sair, então prefiro não dizer um ano para evitar polêmica. Alguns dizem que foi em 1964, outros, em 1968", conta. Seu Tião Padeiro hoje tem 78 anos e vive na fazenda da família, que produz a cana utilizada na fabricação do caldo-de-cana, o acompanhamento perfeito para o pastel da casa.

Uma dupla e um mate desde 1960

Do início de dificuldades, "em que tudo era poeira", como diz o proprietário Enildo Gomes, a uma rede de pizzarias espalhadas pela cidade, a Dom Bosco



Viçosa é tão antiga que não se sabe data de criação

abriu as portas com a capital em 1960. Desde 1968, está na mão de Enildo e do irmão, Hely. E, desde então, os clientes que se acotovellam no balcão bege da pequena loja de 70 metros quadrados na Asa Sul para pedir "uma dupla com mate" (duas fatias de pizza uma em cima da outra acompanhadas de chá mate), encontram a mesma

coisa: fórmica, prateleiras de madeira, pizzas saindo à velocidade da luz, máquinas de mate e o único sabor de pizza vendido ali.

A receita (secreta) da pizza de mozzarella é de Enildo, que aprendeu a cozinhar em Araxá (MG) e importou o toque para cá. "Em time que está ganhando não se mexe", brinca, ao afirmar que não pretende

lançar novos sabores por agora. Para ele, o segredo para se manter no topo há 48 anos é "manter a consistência". "O padrão não pode cair, senão acaba", frisa.

Além disso, a identificação com o cliente é importante, especialmente na Dom Bosco, que já serve a quinta geração de famílias. Eram brasileiros que comiam as fatias de pizza na

saída da Igrejinha e que hoje vão com os netos ao local. "Você tem de ter uma parceria com o freguês, porque a concorrência é alta. Você tem que conversar, participar, atender bem. O cliente não gosta quando o cara não fala nem bom dia", assegura Enildo.

Belga administra Roma há 44 anos

A aventura de um belga rumo ao que seria a futura capital federal, em 1958, resultou na compra de um restaurante italiano fundado seis dias antes da inauguração de Brasília. Simon Pitel chegou à cidade como comerciante. Quatro anos depois comprou o restaurante Roma, no dia do golpe militar, em 1º de abril de 1964. "Demorei um ano para dominar as economias do restaurante. Mantive os funcionários e o cardápio. Em todos esses anos, não mudou quase nada. Mas antigamente o Roma era um buteco metido a besta. Tornou-se restaurante só há 20 anos", diz. O segredo do sucesso do estabelecimento nesses 48 anos, segundo Pitel, é o clima familiar.

Ele lembra que o auge foi na década de 1970. "Já fui majestade. Era o restaurante mais frequentado da década. Tive sorte. Só conseguia fechar às 5h da manhã. Figurões como Fernando Collor, Fernando Henrique Cardoso, Paulo Octávio, Lula e Luiz Estevão já foram meus fregueses", afirma. As duas filiais e os seis fast-foods, crias do Roma, não sobreviveram ao tempo. "Hoje sou apenas um duque. Decidi manter só o original da 511 Sul. O restaurante é uma terapia para não envelhecer", considera.



Enildo não revela receita



Simon saiu da Bélgica e comprou o Roma

.ARTIGO

Gastronomia de Brasília - ontem e hoje

JOSÉ LUIZ PAIXÃO CÔRTEZ*

Lúcio Costa afirmou que Brasília nasceu do gesto primário de quem assinala um lugar, dois eixos que se cruzam em ângulo reto, o próprio sinal da cruz. Dizia também ser necessário dar à cidade um caráter monumental, não no sentido de ostentação, mas no sentido de expressão palpável, consciente daquilo que significa. Cidade planejada para o trabalho e ao mesmo tempo aprazível e viva, capaz de tornar-se, além de centro do Governo, um foco de cultura dos mais lúcidos e sensíveis. E a gastronomia segue a reboque, pois é cultura.

Tudo começou na Cidade Livre, hoje Núcleo Bandeirante, um grande acampamento de madeira para onde iam os pioneiros que começavam a construir a capital, por volta de 1956. Com eles começaram a surgir os primeiros restaurantes e hotéis, como o Hotel Buriú, cujo restaurante era arrendado por um italiano chamado Mario Canevari que, apesar da poeira, servia as mesas trajando smoking.

Em outros pontos começaram a se instalar representantes de várias culturas, como o João do Frango, que funcionava em uma casa de madeira na W3 Norte. Seu famoso frango feito na chapa cuja disputava espaço com grandes ratanzanas que desfilavam pacificamente entre os frequentadores.

Na W3 Sul e adjacências instalou-se o espanhol Venceslao, pai do Calaf (dono do agitado Bar do Calaf) e o Espanhol, de saudosos memórias. O Chez Willie era comandado por um chef suíço que usava grandes costeletas, flambava os pedidos no salão e também trajava smoking. Ao longo da avenida também havia o Adele, cujo chef era o italiano Luigi Tartari, e ainda o Caravelle, o Roma (único



“O Chez Willie era comandado por um chef suíço que usava grandes costeletas, flambava os pedidos no salão e trajava smoking”

sobrevivente ainda em ação), e as pizzarias Kazebre 13, comandada pelos simpáticos e barulhentos italianos Vicenzo e Genaro.

As duas primeiras churrascarías foram a do Paranoá, que ainda existe nas condições originais, com a sua criação de galinhas e patos, e a Churrascaria do Lago, que continua servindo sua famosa maminha de alcatra.

Os boêmios, os insones, os intelectuais, as prostitutas e os famintos tinham em comum o Sereia com suas peixadas que emendavam noite e dia na 212 Sul. Consta que o Sereia fechava cedo, mas um dia o proprietário não conseguiu fechar a porta por ela estar emperrada. Enquanto isso, as pessoas continuavam entrando e fazendo seus pedidos. E foi aí que a casa não mais fechou a porta.

O grande número de funcionários públicos transferidos do Rio de Janeiro para cá, fez com que fossem abertos botequins do tipo “pé sujo de unhas limpas” segundo o humorista Jaguar. Um dos mais famosos foi o Bar do Afonso, na W2 Sul. Ao lado, depois de um certo tempo, foi aberto o Bar do Amigão, que ainda faz os mesmos tira-gostos, numa concorrência amigável e divertida. Um fenômeno de longevidade é também o Beirute, referência cultural da cidade, onde convivem pacificamente todas as tribos.

Na 105 Sul, havia o Samira's Bar, frequentado por políticos e pioneiros, inclusive pelo famoso integralista Plínio Salgado. Com o fechamento do bar, o garçom Nelson abriu logo em cima, nos fundos da comercial, o famoso Casa de Chá Flor do Abaeté, onde nunca passou um chá nem pela porta e até hoje uma grande turma de empresários de Brasília se reúne no final da tarde.

Em 1977, foi aberto o Ta-

rantella, que posteriormente mudou seu nome para Pianella, em virtude de já existir no Rio de Janeiro um restaurante homônimo. Dos anos 80 até agora, Brasília já mais do que consolidada, foi recebendo uma grande quantidade de novos empreendimentos de gastronomia em virtude da chegada de milhares de novos consumidores com bom poder aquisitivo. Ótimos chefs como Francisco Ansillero, Rodrigo Sanchez, Rosário Tessier, Alice Mesquita, Palito, Mara Alcamín, Fernando La Roque, Dudu Camargo e outros, foram surgindo e brilhando intensamente. Grandes restaurantes foram sendo instalados, assim como importadoras, empórios, representações e adegas de vinhos e espumantes. A cerveja também explodiu, inclusive com cervejarias locais como a Stadt Bier.

As pizzas de grife chegaram pra ficar em casas como Baco, Fratello, Santa Pizza, Valentina e outras de ótimo nível. O mesmo acontece com as carnes nobres do Sul do país, Argentina e Uruguai, apreciadas no Stella Grill, Bsb Grill, Corrientes 348, Lakes Baby Beef, Porcão e Fogo de Chão.

Os brasilienses também lotam os novos “botecos” ao estilo e charme dos antigos bares do centro do Rio de Janeiro e São Paulo, como o Bar Brasília, Armazém do Ferreira, Bar do Mercado, Bar e Pizzaria do Brás e a saudosa Toca do Chopp.

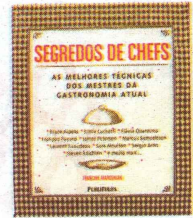
Nesse aniversário de Brasília, não faltam lugares para brindar a vida nessa nossa amada cidade. Lembre-se da frase do grande Tim Maia (“Comecei uma dieta. Cortei a bebida e as comidas pesadas e, em quatorze dias, perdi duas semanas”) e aproveite.●

* José Luiz Paixão Côrtes é consultor em Gastronomia

BIBLIOTECA

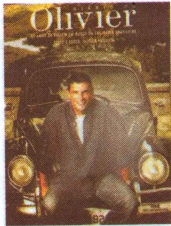
Viagem literária

Livros para quem gosta de cozinhar, comer e beber



Segredo de Chefs (Publifolia) - R\$ 39,90

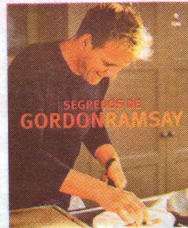
Imagine ter acesso a preciosas dicas de mais de 80 chefs renomados no mundo inteiro. Pois a banqueteira Francine Maroukian conversou com todos eles e conta tudo nessa publicação, que inclui nomes nacionais entre as estrelas, como Flávia Quaresma, Sérgio Arno e Laurent Suaudeau. O livro é dividido em capítulos: técnicas, carnes e aves, sobremesas e equipamentos.



Diário do Olivier - 10 anos de viagem em busca da culinária brasileira (Melhoramentos) - R\$ 39,90

O simpático Olivier Anquier deixou o fogão de lado para discorrer sobre sua chegada ao Brasil e suas aventuras gastronômicas pelo país no período em que comandou seu próprio programa de TV. Foram dez anos de muitas viagens a bordo de seu fusquinha, nas quais conheceu personagens in-críveis e aprendeu bastante sobre as várias faces da comida brasileira. Ele é autor do texto e das 300 fotos que ilustram a publicação.

dades e fatos históricos. O autor é o alemão Conrad Seidl, considerado o papa da bebida, que decidiu responder a mais de 500 perguntas de apreciadores. Dúvidas como as diferenças entre o malte e a cevada recebem respostas em linguagem simples e bem-humorada. A versão brasileira fica ainda bacana com as ilustrações do cartunista Jaguar, bebedor confesso de cerveja.



Segredos de Gordon Ramsay (Globo) - R\$ 54,00
O britânico Gordon

Ramsay ostenta várias estrelas no Guia Michelin, apresenta programas de TV, nos quais nem sempre é muito simpático, e agora reparte seus conhecimentos com os simples mortais. O livro é cheio de receitas detalhadas e dicas simples, como servir uma salada com cubos congelados de azeite para mantê-la fresca. Para facilitar a leitura, as receitas foram dispostas de acordo com os tipos de alimentos e quase todas são ilustradas por fotos de dar água na boca.



Guia do Barista - Da origem do café ao espresso perfeito (Café Editora) - R\$ 52,00

Um texto leve, porém educativo apresenta desde informações sobre a importância do café para o Brasil como dicas para preparar um espresso de acordo com as normas internacionais. O autor, Edgard Bressani, é um apaixonado por café, além de atuar como executivo de uma marca do grão. Não se trata de um livro destinado apenas aos baristas (especialista no preparado de cafés e bebidas à base de café), mas também aos que apreciam um bom café-zinho.



O Catecismo da Cerveja (Senac São Paulo) - R\$ 65,00

Quando um especialista se propõe a dizer tudo o que sabe sobre a cerveja, o resultado pode ser um livro cheio de curiosi-

Culinária é diferente da presidência: o mesmo candidato pode ser eleito três vezes.

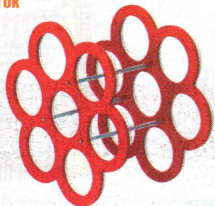
Dona Lenha
sabores mediterrâneos

O Dona Lenha é bicampeão na categoria prato mais pedido no Festival Brasil Sabor Brasília e este ano queremos repetir esse sucesso. Por isso criamos uma deliciosa receita: "Prime" de peito de frango, tenro e suculento, assado na lenha com azeite de pistache e terrine provençal de legumes e ricota. **Venha conhecer o "Prime" de peito de frango Dona Lenha**, o favorito do Brasil Sabor Brasília e provavelmente seu também.

201 SUL - 210 NORTE - TERRAÇO SHOPPING - GILBERTO SALOMÃO - DECK BRASIL WWW.DONALENHA.COM.BR

12 Especial Brasília

Porta-garrafas wine-in-flower (Tok & Stok)
R\$ 59,90

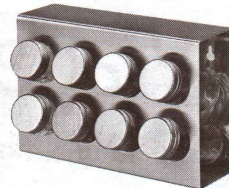


Espagueteira Milano em inox (Tok & Stok)
- R\$ 199,00

Coloque a mão na massa!

Dicas de compras descoladas e úteis para sua cozinha

Panela para paella (All Kitchens)
- R\$ 55,90



Porta-temperos em inox (Tok & Stok)
- R\$ 99,00



Escorredores Calport (All Kitchens)
- R\$ 101,90 (grande) e R\$ 58,90 (pequeno)

Ligue já e faça sua reserva.



(61) 8192-0305
(61) 3327-3865

O flat com melhor custo-benefício da categoria.

CONFORTO, ECONOMIA E SEGURANÇA:

Edifício novo com 100 apartamentos e garagem privativa, voltados para o hóspede por temporada.

Apartamentos mobiliados e decorados com bom gosto e praticidade.

FACILIDADES:

Serviços de hotelaria, sala, quarto confortável com cama box, ar condicionado, televisão, geladeira, telefone, internet opcional, armários espaçosos, cozinha estilo americana e enxoval completo.

LAZER:

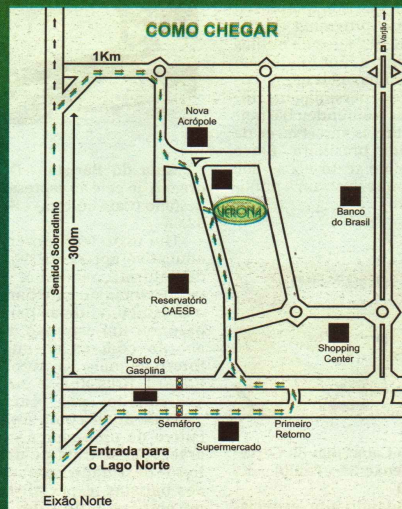
Piscina, academia de ginástica e salão de convivência com home theater.



Entre em contato e conheça outros empreendimentos administrados pela H.Plus.
(61) 3327-3865
comercial@hplus.com.br | www.hplus.com.br



No início do Lago Norte, a apenas 10 minutos da rodoviária



Sua tranquilidade é garantida pela segurança e recepção durante 24 horas.



Espirit color frigideira wok (Tok & Stok)
- R\$ 79,00



Wok com alça Tramontina (All Kitchens)
- R\$ 189,90



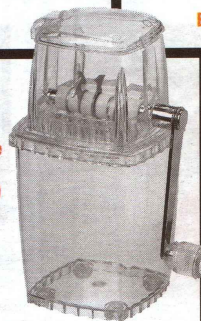
Balança Nave (Tok & Stok) - R\$ 36,00

Vaporizador para vegetais, pincel e espátula de silicone (All Kitchens)
- R\$ 73,90; R\$ 41,00 e R\$ 32,90



**Triturador de
cebola Noks
(Tok & Stok)**
- R\$ 96,00

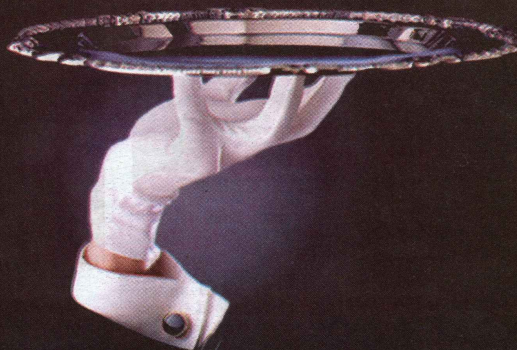
**Moedor de
gelo Glup
(Tok Stok)**
- R\$ 36,00



**Latinhas
decorativas
(All Kitchens)**
- R\$ 6,00,
cada

Serviço:
All Kitchens - SCLS 211, Bloco B. Tel:
3445-2424/SCLN 211, Bloco B. Tel:
3447-1795
Tok & Stok - CasaPark. Tel: 3421-8000

Servir Brasília por 20 anos é um prazer,
é um privilégio,
é um DOM.



Academia
3316 - 6285

Asbac
3224 - 8429

Parkshopping
3363 - 2972

402 Sul
3224 - 1634

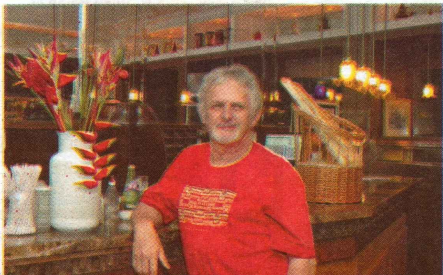
Pátio Brasil
3322 - 1071

20 anos
DOM
FRANCISCO
RESTAURANTE

ENQUETE

Qual prato tem a cara de Brasília?

Estrangeiros que moram no DF elegem comidas que identificam a cidade



DANIEL BRIAND
DONO DO CAFÉ DANIEL BRIAND

“Na minha cabeça logo veio docinho de araticum. Essa é uma receita de macarrão doce com essa fruta do cerrado. Por ser do Planalto Central, o araticum agrada as pes-

soas da cidade. Trabalho bastante com bombons de frutas do cerrado, e foi em meados de 2007 que fiz o o docinho de araticum. Essa fruta é mais forte que a jaca, mas consegui suavizar o gosto na receita. Quem come me fala que lembra infância no sítio”.



OLGA SOARES
DONA DO RESTAURANTE SAGRES

“Tem tanta coisa que é a cara de Brasília. Um prato que gosto de comer aqui e não encontro com tanta facilidade em outro lugar é uma entrada de quibe cru, coalhada e pasta de grão de bico. Isso pra mim é a cara da cidade. Quando fico longe sinto saudades dessas comidinhas. Me lembra barzinho. Acho que essa entrada faz a diferença”.



GUILAUME PETITGAS
DONO DA PADARIA LA BOULANGERIE

“Complicado, mas acho que o pão com cereais tem a cara da cidade. Porque ele tem na base o desenho do pão de forma, e em cima é

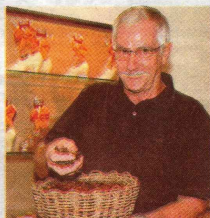
redondo. Da mesma forma a cidade, embaixo o plano e em cima aquele céu. Tem quatro cereais, assim como Brasília no desenho tem quatro pontas. Ele é uma das minhas melhores vendas”.



ROSÁRIO TESSIER
DONO DA TRATTORIA DA ROSARIO

“Até uns dez anos atrás se comia muita carne em Brasília. Agora a classe média está comendo bacalhau. Por isso diria que o raviollone de bacalhau do porto imperial, ou ravioli mediterrâneo, é a cara da cidade. O prato leva mo-

lho de tomatino de montanha, alcaparras da Sicília, azeitona grega, azeite e ervas. Sei que não falo de um prato consumido pela maioria das pessoas daqui, mas minha experiência é de que esse tipo de comida é a cara de 1/4 de Brasília. Não tem quem não coma bacalhau pelo menos uma vez na semana”.



XAVIER ODERMATT
DONO DA CHOCOLATERIA STANS

“Para mim seria o bombom de baru por ser um doce regional. Na época em que essa fruta do cerrado era colhida não era comercializado. Mas agora todos estão de olho, inclusive como ingrediente em pratos salgados. Esse bombom tem uma boa saída na chocolateria. Inventei aqui, e já faço há mais ou menos dois anos. O segredo? Ah... esse eu não posso falar”.



GRÉGOIRE GAUMONT
SOMMELIER DA VINTAGE VINHOS

“Como sou estrangeiro não poderia deixar de fazer esse comentário: para mim seria a pizza, por causa dos escândalos políticos. Mas vou escolher outro prato. Como a capital recebe influências de todas as partes

do país, temos muitas opções de restaurante. Mas a influência de Minas Gerais e de Goiás são mais fortes. Por isso temos uma cultura de barzinho, de boteco muito desenvolvida. O caldinho seria a cara de Brasília. Até porque a noite daqui é fria e combina com o caldo”.

LUCIANA BARBO

gastronomiabsb@hojeemdia.com.br

“O Bier Fass do Pontão do Lago Sul sedia um saboroso festival de comida peruana”



Adega fará passeio enológico no dia 24 deste mês no Mercure

Vinhos lusitanos em destaque

Há três anos, o empresário Manuel Chicau, da Adega Alentejana, trouxe a Brasília produtores de vinho portugueses para uma grande degustação. O motivo era tornar os produtos mais conhecidos do público, apresentar os sabores tão específicos das terras do Douro e do Alentejo, principalmente. E para quem achava que já não era sem tempo de eles voltarem, aí vai a notícia: dia 24 tem mais uma rodada do Passeio Enológico de Portugal.

Desta vez, serão 16 bodegas que estão entre as principais produtoras de vinho do nosso país-irmão. Entre elas, destaco a Fundação Eugénio de Almeida, produtora do famoso Pêra Manca e do não menos conhecido Cartuxa; a inovadora Cortes de Cima, que produziu um vinho com uvas Syrah numa época em que ela era proibida no país e deu-lhe o nome de Incógnito; e a Paulo Laureano Vinus, que tem à frente o enólogo Paulo Laureano, considerado um dos mais competentes dos profissionais lusitanos.

Além de tintos e brancos, produzidos com uvas tão diferentes como Antão Vaz, Arinto, Encruzado, Loureiro, Malvasia Fina, Touriga Nacional e Trincadeira, os enófilos poderão degustar vinhos do Porto de casas tradicionais, como Burmester e Gilberts, aguardientes de bagaceira e azeites.

Serviço:

Passeio Enológico por Portugal

Dia 24 de abril, das 16h às 20h30, no Mercure Brasília Hotel (Setor Hoteleiro Norte, Quadra 5, Bloco G). Convites à venda na ABS Brasília (3323-5321 e 3322-7138) ou com o representante da adega Alentejana (8514-2407 - Marcelol).

.PETISCO

● Errata: O Senhoritas Café fica na comercial da 408 Norte e não na 408 Sul, como foi publicado na coluna do dia 6 de abril.

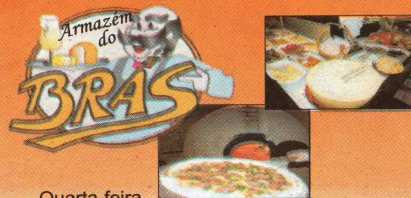
● O Bier Fass do Pontão do Lago Sul sedia um saboroso festival de comida peruana, entre 24 e 26 de abril. O menu de pratos quentes e frios será assinado por Dario Matsufuji, que comanda o restaurante La Cocina de Dario, uma das cevicherias mais conhecidas em Lima. Para acompanhar, vinhos peruanos e pisco. O buffet sai a R\$ 42,00 por pessoa. Quinta e sexta, no jantar, e sábado, no almoço e no jantar. Informações: 3364-4041.

● A chocolateria Cacahuá (207 Sul) agora serve no seu espaço gourmet várias delícias para o seu lanche, de terça a domingo. Entre as bebidas, as novidades são cappuccino curto (R\$ 3,50) e longo, com creme inglês (R\$ 5,50), o frappuccino (cappuccino, sorvete de creme, leite gelado, chantilly e cacau - R\$ 9,50) e o submarino, elaborado com leite quente e quatro tabletes de chocolate meio-amargo (R\$ 5,80). Para acompanhar, rolinhos de berinjela com tomate seco e cream cheese e de damascos com gorgonzola e amêndoas; além de croissant de queijo e presunto (R\$ 8,60).

● A Viçosa Pastelaria & Pizza Bar (704/5 Norte) vai reabrir as portas no dia 23 com cardápio e decoração novos em homenagem ao aniversário de Brasília. Os pastéis ganharam nomes de monumentos e pioneiros da cidade. Anote aí: JK (calabresa e mussarela), Dona Sarah (tomate seco e mozzarella de búfala), Esplanada (carne com catupiry) e Rodoviária (frango, milho e catupiry).

● No dia 21 de abril, quem for ao Porcão no almoço ou no jantar vai ganhar 50% de desconto no rodízio de carnes da casa. Basta apresentar um documento que comprove que o cliente reside no Distrito Federal. Cada mesa só precisa apresentar um comprovante.

Almoço no Brás de segunda a domingo



Quarta-feira, desconto de 50% em pizza e chopp a noite toda.

Rodízio de pizzas, caldos e massas "R\$ 13,50"

Reservas: 3347-4735

No almoço

Buffet completo	Saladas
Massas	Grelhados
Pizzas	e outras delícias!!
R\$ 18,90 (o quilo) ou R\$ 13,20 (por pessoa) (Segunda a Quinta)	R\$ 19,90 (o quilo) ou R\$ 16,50 (por pessoa) (Sábado e Domingo)

107 Norte, BI "B" - Loja 49 - Brasília

INPELE
Dermatologia Clínica & Estética

Dra Aniele Scheffer
Médica Dermatologista - CRM/DF 12527
Membro da Sociedade Brasileira de Dermatologia - SBD

Centro Clínico Metrôpolis
L2 Sul - Qd. 607 - Sala 128

Estética Facial

- * Peeling Cristal
- * Peelings Químicos
- * Preenchimento
- * Aplicação de Toxina Botulínica

Marcação de avaliação e consultas
61 3443-5221

DEPILAÇÃO A LASER

Tratamentos a Laser - IPL StarLux

- * Depilação Definitiva - Indolor
- * Rejuvenescimento fotofacial
- * Lesões Pigmentadas
- * Rosácea
- * Lesões vasculares



PROMOÇÃO DE ABRIL
DEPILAÇÃO A LASER
1/2 Perna
R\$625,00
Valor da avaliação incluído no preço.
Preço por cada aplicação.

KATIA MARANHÃO

“A plástica não é recurso para emagrecimento, mas para propiciar maior harmonia estética”



E-mail: katia@notacomunicacao.com.br

Inveja

François La Rochefoucauld escreveu que “o mal que fazemos não suscita tanto a perseguição e o ódio como as nossas boas qualidades”. Essa é uma experiência difícil de ser entendida pela razão, mas aparece naqueles que passam suas vidas fracassando ao ponto de se incomodarem com as vitórias alheias. Perdem seu tempo entre fofocas, deixam de buscar seus objetivos e, como desculpa para seus ma-

logros, perseguem quem persiste na batalha pelo sucesso. Nem todos os acontecimentos da vida são gerados por forças invisíveis ou fora de nosso controle. No lugar do rancor e da inveja é melhor refletir sobre o que ainda pode dar certo. Quem não entendeu essas palavras comece a pensar em verdade, bondade e utilidade dos atos e palavras. Vamos às minhas perfumarias e frescura! E viva a vida!

NOTAS DAQUI...

Pós-parto

Ter o corpo de antes da gestação é o desejo das mulheres. Para aquelas que têm na genética uma aliada e que levam a sério as orientações nutricionais durante a gravidez, a recuperação da silhueta ocorre em um período de 3 a 6 meses, especialmente quando amamentam. “É comum receber pacientes que desejam lançar mão da plástica pouco tempo após o parto. Ocorre que nessa fase o corpo passa por importantes transformações hormonais”, explica o ci-



Wandler de Pádua comenta sobre cirurgia plástica no pós-parto

rurgião plástico Wandler de Pádua. A cirurgia deve ser realizada, no mínimo, entre 8 e 12 meses do nascimento do bebê, mesmo assim, se a paciente já estiver dentro de um peso próximo do ideal. Vale sempre lembrar que plástica não é re-

curso para emagrecimento, mas, sim, para propiciar maior harmonia estética.

Ptose

Considerada uma patolo-

gia, a ptose resulta na redução da distância entre a borda da pálpebra inferior e a borda superior. De acordo com Drys Dantas, oftalmologista do Hospital Oftalmológico de Brasília (HOB), “geralmente a ptose tem origem em um problema muscular ou neurológico, o qual acarreta a perda de força da pálpebra para o movimento de abrir e fechar os olhos”. A correção normalmente acontece por método cirúrgico, com o objetivo de reforçar a musculatura. Segundo o médico, trata-se de um procedimento delicado com pontos internos e a recuperação pode exigir uma semana de repouso e até três meses de cuidados.

BABY B

Filme

“Um plano brilhante”, de Michael Radford

Música

“O mundo é um moinho”, Cartola

Livro

“La Bodega”, de Noah Gordon

Serviços

Clinica de Cirurgia Plástica - Dr. Wandler de Pádua
SCN Quadra 2 Lote D Torre A
- Salas 809/811
Liberty Mall
Tel: 3327-6764

PRONTO

Fizemos este anúncio para comunicar que um dos maiores Prontos-Socorros privados da América Latina já está pronto. Mais que isso: está totalmente pronto, 24 horas por dia.

Nova Área com 1.300 m²
R\$ 6 milhões em Infra-Estrutura
R\$ 3 milhões no Parque Radiológico
Equipe Médica e Odontológica

Hospital BRASÍLIA

hospitalbrasilia.com.br | 3248 9000

REGINA MARTINEZ

“O Distrito Federal tem vocação e desenvolveu soluções próprias para as demandas dos setores público e privado”



E-mail: mrstevez08@gmail.com

O que é que Brasília tem...

... para atrair investimentos? Afinal, nestes 48 anos, Brasília cresceu e, com ela, a economia da capital federal, que já não é mais única e exclusivamente puxada pelo setor público. O Distrito Federal tem vocação e desenvolveu soluções próprias para as demandas dos setores público e privado. As demandas do setor público por tecnologia da informação foram resolvidas localmente, dando início a um pólo de inovação tecnológica. O setor de agro-

negócios também se tornou intensivo em tecnologia. Outros acompanharam o crescimento: construção, comércio, gastronomia, hotelaria, atacado, fármacos e, menores mas em crescimento, flores ornamentais, alimentos e confecção. Nesta coluna, veja o que dizem as principais lideranças dos setores produtivos do DF em relação às oportunidades de investimento e aos entraves ao crescimento.



Antônio Rocha
(presidente da Fibra)

INVESTIMENTOS

“A Fibra elaborou em 2006 o Programa de Desenvolvimento Industrial. Como desdobramento, em 2007 lançamos o DF Industrial com dois pilares: atrair novos empreendimentos e assegurar que as empresas aqui instaladas mantenham os seus investimentos. Com isso, formalizamos a parceria com o GDF estamos participando de missões internacionais, incluindo a Índia e os Países Baixos, tendo por finalidade mostrar as atratividades do Distrito Federal. O Parque Tecnológico Capital Digital é importante iniciativa para as indústrias de Tecnologia da Informação e Comunicação. Além disso, temos os fármacos: com os investimentos da União Química e da Tchê já em

curso, acredito que outras indústrias farmacêuticas devam apostar em Brasília”.

ENTRAVES

“A Sondagem Industrial divulgada pela Fibra apontou alguns, como a carga tributária elevada, alta taxa de juros, falta de capital de giro e de financiamento de longo prazo. Há uma proposta de reforma tributária no Congresso Nacional e o setor produtivo está se mobilizando no sentido de aprovar o projeto para equacionar este gargalo. Os outros itens apontados na pesquisa podem ser resolvidos pelo Governo, através do Copom, e pelas linhas de financiamento do BNDES e do Fundo Constitucional do Centro Oeste (FCO)”.



Senador Adelmir Santana
(presidente da Fecomércio)

INVESTIMENTOS

“Somos hoje cerca de quatro milhões de habitantes: dois milhões e meio no Distrito Federal e mais um milhão e meio no Entorno. Brasília possui níveis de qualidade de vida idênticos aos de países desenvolvidos da Europa. O uso de computadores por parte de nossa juventude é impressionante e superior ao das principais capitais brasileiras. Possuímos o terceiro aeroporto brasileiro em movimento de passageiros e aeronaves. Hospedamos todos os países do mundo que mantêm relações diplomáticas com o Brasil. Somos o terceiro mercado de barcos de passeio do Brasil e estamos a 1.200 quilômetros da praia mais próxima”.

ramente qual a porção, em termos de projetos e custos, do propalado Plano de Aceleração do Crescimento (PAC) que vai caber para a nossa Brasília e para a região do Entorno. Queremos trazer, por exemplo, projetos da Petrobrás para esta região. Necessitamos também redimensionar a Cidade Digital que está planejada para ser implantada no setor norte de Brasília, com o apoio e a parceria do Banco do Brasil. Implantar um centro de excelência em informática em Brasília tem consequências que repercutirão ao longo de muitos anos. Precisamos criar um Fórum Permanente do Ensino Técnico em todos os níveis, com todos os entes educacionais e culturais do Distrito Federal, um fórum que direcione e potencialize toda a nossa juventude para o mercado de trabalho, sem superposicionar ensino e oportunidade”.

ENTRAVES

“Precisamos definir cla-

TELMO XIMENES



Paulo Roberto Moura
(presidente da Associação dos Jovens Empresários)

INVESTIMENTOS

“Brasília é uma cidade de grandes oportunidades em função da grande concentração de renda, do funcionalismo público e pela vocação para serviços. As áreas de tecnologia, entretenimento e construção civil são as que mais oferecem chance de crescimento nos próximos anos”.

ENTRAVES

“Os entraves, principalmente para quem vai ini-

ciar um negócio, são a burocracia governamental e a complexidade dos controles de gestão, tanto relacionados à questão tributária quanto à organização do negócio em si, pois muitas vezes o empreendedor não tem o preparo e planejamento suficientes. O que mais desestimula é o acesso ao crédito, principalmente para capital de giro e investimento. Apesar dos bancos estarem abarrotados de recursos, é um calvário se obter linhas de crédito em função do excesso de garantias exigidas”.

PEDRO ABELHA

E-mail: pedroabelha@terra.com.br - (Com Bruno Grossi)

"Volta a circular na segunda, dia 21, o jornal bimestral 'Carga de Notícias'"



O caminho do Anhangüera

A Master Brasil acaba de emplacar a produção de uma série de 48 vídeos para "O caminho do Anhangüera". Em pauta, a história e a pré-história de Brasília e do Brasil Central de 1500 até os dias de hoje. "Essa história jamais foi contada. O ineditismo é fascinante. Conheceremos alguns dos nossos ancestrais muito antes de JK e Pedro Álvares Cabral", comemora o diretor-executivo Eduardo Chauvet. O mestre em Desenvolvimento

Sustentável e autor do projeto, Gustavo Chauvet, explica que "é uma obra interdisciplinar de educação e turismo que envolve História, Geografia, Biologia, Arqueologia, uso sustentável do meio ambiente, Literatura e Artes". Conhecer o passado da nossa região é repensar o presente da Brasília de 48 anos de idade. O Caminho do Anhangüera é um presente e vai ao ar todos os sábados, às 12h45, no Programa Alternativo (SBT).

DROPS

● O Grupo de Mídia de Brasília acaba de fechar uma parceria com a Amcham (Câmara Americana de Comércio) para a realização de eventos. A idéia é estreitar a relação entre as duas entidades por meio da troca de informações entre os membros respectivos.

● Após 3 anos sem fazer eventos de forma periódica, o Grupo de Mídia promove em parceria com a Amcham o "Nata da Mídia". A idéia do evento é convidar os profissionais de mídia para discutir um tema central. "O modelo é parecido com o Rodas de Debate, evento de sucesso, realizado entre 2003 e 2004, porém com a perspectiva de aprofundamento das discussões. Para que isso ocorra, os eventos, que antes tinha média de 100 presentes, contarão com, no máximo 10 pessoas", afirma André Luiz Silva, presidente da entidade.

● Para participar, basta atualizar seus dados no site do Grupo de Mídia (www.midiabsb.org.br) e aguardar o convite para ser um dos mídias convidados. Ao todo serão 8 encontros ao longo do ano, que abordarão diversos temas referentes à mídia.

● É bom lembrar que o Grupo de Mídia também criará um blog para que todas as informações discutidas sejam divididas com aqueles que não puderam participar do encontro presencial. Todos os mídias de Brasília, desde que façam seu cadastro no site, terão oportunidade de ser convidados para o "Nata da Mídia".

NOTAS DAQUI...

Notícias

Volta a circular na segunda, dia 21, o "Carga de Notícias", jornal bimestral impresso editado pelo Sindiatacadista-DF. Dirigido a empresários do setor, o veículo de comunicação é supervisionado pelo jornalista Flávio Resende e conta com a produção das repórteres Luciana Seabra e Carolina Sales, da equipe da Proativa Comunicação. O "Carga de Notícias" terá inicialmente uma tiragem de cinco mil exemplares. "A idéia é ampliar este volume, conforme o projeto for amadurecendo", explica Flávio Resende. Segundo o presidente do Sindiatacadista-DF, Fábio de Carvalho, a idéia de retomar a publicação e lançar semanalmente um informativo é mostrar para a sociedade o quanto a categoria é importante para o desenvolvimento da cidade, trazendo nas publicações novidades e conquistas do setor.

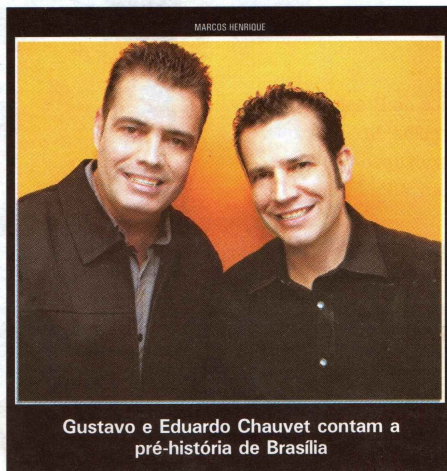
Evento

Será na quarta, dia 23, às 14h30, no auditório do Correio Braziliense, o evento do Sindicato das Agências de Propaganda do DF com palestras sobre Direitos Auto-

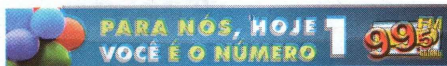
rais. Luciano Andrade Pinheiro falará da responsabilidade civil da agência e do anunciante e do uso de material encontrado na internet. Paulo Gomes falará contratos em propaganda e Câmara Nacional de Arbitragem da Comunicação. Imperdível para os profissionais do mercado. Informações e inscrição no telefone 3223-2161, no site www.sinaprodf.com.br ou pelo e-mail contato@sinaprodf.com.br.

Campanha

Já está nas ruas a nova campanha institucional do ParkShopping, composta por três peças assinadas com o slogan "O mundo ParkShopping é o seu mundo". O objetivo da campanha é dar continuidade ao posicionamento do ParkShopping como shopping completo, que além do melhor ambiente e melhor local para compras, lazer e diversão, é a principal referência de moda na capital federal. As peças foram criadas por Marcelo Pires, Cláudio Franco e Renata Leiria, da agência Competence e fotografadas pelo paulista Miro, referência em fotos de moda para a publicidade brasileira



Gustavo e Eduardo Chauvet contam a pré-história de Brasília



Aniversariantes

Dia 21, Lindalva Gomes-Incra, Nailsa Nilsen-Fischer, Humberto Junqueira, Izo Zeigerman-Revista Hometheater, José Onildo Soares Lins-BB, Oto Pajunk-Artplan, Pedro Carlos Machado Peixoto Neto (Tupã)-Nova Brasil FM; dia 22, Denise Delneiro, Delmo Tomaz da Fonseca-Bees Publicidade, Halley Amaral-Audiotech, Mauro Sérgio Fernandes Silva-Exemplus Propaganda, Ricardo Tibães-Competence, Ronaldo Clay-Agência Click; dia 23, Soraila de Sousa Paiva-Armazém de Comunicação; dia 24, Ariadne Maciel, Gizella Rodrigues-Eixo W, Katiene Alves-Link Propaganda, Maria Eliza Cesarino Mendes Coelho-Secom, Verônica Maria Néri de Sá-Secom, Alex Coelho, Miguel Bueno-C3 Comunicação; dia 25, Fernanda Moreira dos Santos-Secom, Joelma Sousa, Maria Jose Carvalho-House Promoções, Simone Pereira de Araújo-Armazém de Comunicação, Luiz Artur de Oliveira-Lis Assessoria; dia 26, Alexandre de Figueiredo Falcão-Embrapa; dia 27, José Otaviano Pereira-Secom.



Todo
seu



**Quando JK decidiu
construir Brasília, estava
fazendo o futuro.**



O Banco do Brasil
tem orgulho de
estar aqui desde a
inauguração e fazer

parte dessa história.

Parabéns, Brasília, pelos 48 anos.

**Banco do Brasil.
200 anos fazendo o futuro.**

BANCO DOS BRASILIENSES