



Espaço conta com 415.770m<sup>2</sup> de área enfeitada com luzes, árvores coloridas luminosas e um presépio virtual entre a Esplanada dos Ministérios e a Praça do Cruzeiro

» CIBELE MOREIRA

Coração da capital federal ganha colorido diferente neste final de ano e entra no clima natalino com o projeto Brasília Iluminada — Capital da Esperança. A iniciativa, promovida pelo Governo do Distrito Federal, conta com 415.770m<sup>2</sup> de área enfeitada com luzes, árvores coloridas luminosas, espaço cultural para apreciar o céu da cidade, além de um presépio virtual entre a Esplanada dos Ministérios, Eixo Monumental e a Praça do Cruzeiro.

A inauguração ocorreu ontem e contou com queimas de fogos e apresentações do Coral e Orquestra Filarmônica de Brasília. Com tabladros de madeira para demarcar o distanciamento social, os brasilienses assistiram à inauguração da iluminação na Praça do Cruzeiro. Famílias com crianças e até animais de estimação pararam um tempinho na semana para apreciar o pôr do sol com músicas natalinas.

A militar Bruna Lima, 37 anos, levou seus dois filhos, Laura, 18, e Lucas, 8, e o cachorro da família para curtir o lançamento do projeto. Encantada com a organização e tranquilidade, ela aprovou a iniciativa. “Acho fundamental termos um evento como esse, ainda mais com toda a segurança possível. É uma festividade importante para os brasilienses e não podia passar em branco”, afirma.

Ela, que passa todo o dia pelo Eixo Monumental, viu a montagem da estrutura e procurou saber mais informações. A moradora da Asa Norte, então, se programou para assistir à apresentação da orquestra. “O mais interessante é essa valorização da cultura de Brasília, com a orquestra daqui. Estou curtindo bastante”, destacou.

A vendedora Zelma Pereira, 55, estava passando de carro pelo Eixo Monumental quando viu a movimentação na Praça do Cruzeiro com música ao vivo. Ao perceber que o evento tinha espaços

# Brasília, cidade de luz

O lançamento do projeto Brasília Iluminada — Capital da Esperança ocorreu, ontem, com queimas de fogos e apresentação do Coral e da Orquestra Filarmônica de Brasília. O evento segue até 17 de janeiro

separados e seguros contra a covid-19, ela decidiu parar. “Aqui é seguro, tem lugar específico para a gente se sentar. Quando eu teria oportunidade de ver uma coisa dessa? Estou impressionada”, relata. Para ela, esse evento foi um alívio de meses de pandemia, ficando só em casa.

## Estrutura

O projeto compreende 10 eixos: Árvore Sonho e Realidade, árvores decorativas, Espaço Luz, Quadrante dos Presentes, Bolas Decorativas, Túneis Flor do Cerrado e Pórticos de Entrada, Praça do Buriti, point cultural Céu de Brasília, presépio virtual Luz do Mundo e o Trenó Luz. Em razão das medidas de isolamento social impostas pela pandemia do novo coronavírus, o público que visitar o complexo luminoso deverá manter o distanciamento de, pelo menos, dois metros entre as pessoas, salvo os grupos familiares. Também será obrigatório o uso de máscara pelos visitantes e colaboradores.

## Em todo o DF

O projeto segue até 17 de janeiro, com shows de luzes com projeções acompanhadas de músicas variadas. A programação também inclui a carreata com o Trenó Luz, que levará o Papai Noel para várias regiões administrativas do Distrito Federal (veja Carreata do Papai Noel).

De acordo com Executivo local, o Brasília Iluminada também servirá como um polo positivo para a economia, gerando 6 mil empregos com 100% de mão de obra local, e turismo na capital. Ao longo do complexo, haverá espaço para artesanato e promoção da cultura brasiliense. A iniciativa é coordenada pela Secretaria de Economia, em parceria com as secretarias de Turismo, Cultura e Desenvolvimento Social.



## Carreata do Papai Noel

19/12 - Jardim Mangueiral e São Sebastião  
20/12 - Ceilândia, Sol Nascente e Pôr do Sol  
21/12 - Arniqueira, Águas Claras e Taguatinga  
22/12 - Recanto das Emas e Riacho Fundo 2  
23/12 - Santa Maria e Gama  
25/12 - SIA, Guará, Vicente Pires e Brazlândia  
26/12 - Plano Piloto  
27/12 - Itapoã e Paranoá  
28/12 - Samambaia  
29/12 - Sobradinho e Planaltina

Lançamento do projeto contou com apresentação da Orquestra Filarmônica de Brasília. Público pode acompanhar o evento em tabladros de madeira para demarcar o distanciamento social

## Ceia de Natal adaptada

» ANA CLARA ALVES\*  
» JESSICA CARDOSO\*

Festas de fim de ano são sinônimo de reunião em família. Juntar as pessoas que, muitas vezes, não vemos ao longo do ano sempre traz lembranças e comidas boas. No entanto, em 2020, as grandes reuniões terão de ser adiadas. Com a pandemia do coronavírus, a recomendação das instituições de saúde, como a Organização Mundial da Saúde (OMS), é que as famílias evitem as aglomerações com o objetivo de impedir o contágio da doença.

Pensando nesta nova situação, chefs adaptaram e diminuíram as ceias de Natal. Bruno Barboza, 39 anos, é chef de cozinha há cinco anos e desde então trabalha com encomendas para o fim de ano. “Natal é uma data onde as pessoas buscam bastante o serviço, principalmente pela praticidade. É uma época que todos querem festejar e poucos querem cozinhar”, comenta.

Para este ano, ele conta que as encomendas estão sendo menores. A maior que recebeu foi para uma família de 10 pessoas. “Então, me parece que aquelas reuniões familiares em que juntavam-se a família toda, desde o bisavô até o último bisneto, serão um pouco reduzidas”, explica. O cardápio da empresa do chefe conta com opções de saladas, salpicão, arroz com amêndoas, batatas, peru, paleta de cordeiro e rabanadas. Todas são adaptadas para a quantidade que o cliente solicita e, segundo ele, “as guarnições todas são bem democráticas e a farofa é imbatível”.

As encomendas são feitas pelo Instagram @zuribuffet. Na biografia da rede social, há um link que leva direto para o WhatsApp do buffet, que fornece o cardápio com os preços e opções de pratos. Bruno está recebendo encomendas até terça-feira. As entregas são feitas em todas as regiões do Distrito Federal. De acordo com ele, durante a pandemia, os colaboradores estão fazendo testes periódicos, usam máscaras, que são trocadas regularmente, e protetores faciais.

## Dificuldades da pandemia

Raymunda Alencar, 54 anos, é uma cozinheira que trabalha com buffet há oito anos, e oferece ceias natalinas há um bom tempo. Porém, nesse ano, tudo mudou. Em meio à pandemia, sem muitos eventos, a moradora do Paranoá pensou que o Natal viesse para iluminar as encomendas, mas não foi bem assim. “Esse ano não está bom e eu estou bem preocupada, porque tive só quatro entregas. Antes, eu tinha mais de 10 encomendas para o dia 24”, lamenta.

Em outros anos, durante o período natalino, a cozinheira contava com a ajuda de três pessoas, além do entregador. Segundo ela, a demanda era muito grande. Nesta próxima semana, trabalhará sozinha e, caso precise, contratará apenas o serviço de entrega. A cozinheira aceitará encomendas até a véspera de Natal.

O cardápio da Ray, como é conhecida, conta com itens tradicionais como chester, farofa, pernil, bacalhau, arroz dos mais diversos tipos, fardo

fas variadas e saladas. Há, também, sobremesas como pudim, creme de frutas vermelhas e rabanadas. É possível pedir a ceia montada ou itens separados. Os valores variam entre R\$ 250 e R\$ 1.250. Em meio à pandemia, ela reduziu os pratos, que antes serviam 12 pessoas, para cinco. Para ver o cardápio completo e fazer o pedido, é só entrar em contato pelo telefone 9 8217-4701. As entregas têm valor e horário a combinar.

## Para dois

Para a manicure Camila Dias Reis, de 31 anos, esse formato de ceia irá garantir a comemoração do Natal. Diferente das reuniões familiares anteriores, que chegavam a juntar mais de 20 pessoas, neste ano, Camila encomendou a ceia somente para ela e o marido. “Ano passado, a gente chegou a encomendar muita comida para levar para a ceia que foi feita na casa da avó do meu marido. Neste ano, a comemoração vai ser só entre nós dois, para preservarmos os familiares do grupo de risco”, explicou.

Como a festa de Natal é uma tradição para toda família, o combinado é que todos façam uma chamada de vídeo no dia da ceia. “Todo ano a minha família sempre se programa de fazer na casa de alguém. Eu vou fazer aqui na minha casa e nós vamos fazer uma chamada de vídeo com as outras pessoas. Não vai ser igual aos anos anteriores, mas, pelo menos, não vai passar em branco”, disse Camila.

\*Estagiárias sob a supervisão de Adson Boaventura



A maior encomenda que o chef Bruno Barboza recebeu foi de uma ceia para 10 pessoas