



Marcelo Camargo/Agencia Brasil - 4/12/16



## A falta que faz o registro da terra

O Distrito Federal registra os maiores índices de produtividade do país em culturas como soja e milho, resultado dos investimentos maciços em tecnologia feitos pelos produtores. Mas a maioria deles convive com a instabilidade. Estima-se que pelo menos oito a cada 10 agricultores não têm a titularidade definitiva da propriedade.

Com isso, cortam o dobrado para acessar as linhas de crédito necessárias para o plantio e a colheita. Como não podem dar as terras em garantia aos financiamentos, acabam pagando juros maiores do que produtores de outras localidades, beneficiados por taxas equalizadas pelo governo federal.

No entender dos produtores, o governo distrital deveria pisar no acelerador para resolver essas pendências — algumas se arrastam por mais de meio século. Para eles, os certificados de direito real de uso (CDRs), títulos provisórios das terras, são um avanço, mas funcionam como paliativos.

Quanto mais rápido o governo local resolver essa questão de titularidade, maior será a capacidade dos produtores de ampliarem a oferta de alimentos. Pelas condições climáticas, o DF pode alavancar a produtividade sem precisar ocupar mais áreas. Basta que tudo o que joga contra, como a burocracia que emperra a regularização de terras, saia de cena.

### As flores do Brasil

» Os produtores de flores estão eufóricos, depois de tempos difíceis. Duas das principais datas para eles estão chegando: o Dia das Mães e o Dia dos Namorados, que representam 40% do faturamento anual.

» Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) apontam a existência de 8 mil produtores de flores e de plantas ornamentais no país. Essas propriedades cultivam mais de 2,5 mil espécies de 17,5 mil variedades.

» A preferência dos brasileiros, informa a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), é por flores de corte, como rosas, crisântemos, astromélias, lírios e lisiantos.

» Mas, com a restrição de eventos no país, em razão da pandemia do coronavírus, as flores de vaso, como as orquídeas, kalanchoes (flor da fortuna) e antúrios, entre outras, ganham cada vez mais destaque.

» A demanda por orquídea fica claro nos dados de importação. Em 2020, mesmo com as dificuldades da pandemia e a alta do dólar, o Brasil importou mais de US\$ 20 milhões, sendo 64% da Holanda.

» Flores e cestas de alimentos são ótimas opções de presentes, não importa a época do ano. Agradam quem recebe e ajudam a garantir o sustento de milhares de famílias que produzem e comercializam esses produtos.



Janine Moraes/CB/D.A Press - 31/8/13

### Arábia barra carne de aves

» O governo ficou atônito com a decisão da Arábia Saudita de suspender 11 frigoríficos brasileiros de exportarem carnes de aves para aquele mercado. Diante do comunicado árabe, os termos mais ouvidos nos ministérios da Agricultura e das Relações Exteriores foram “surpresa e consternação”.

» É que não houve contato prévio por parte das autoridades sauditas e nenhuma apresentação de motivações ou justificativas que embasassem as suspensões. Chamou a atenção o fato de somente exportadores brasileiros terem sido excluídos da lista atualizada de fornecedores para a Arábia Saudita.

» Se não conseguir reverter a situação pelo meio diplomático, o Brasil poderá recorrer à Organização Mundial do Comércio (OMC) alegando barreiras indevidas no comércio com o país árabe.

### Pandemia da banana

» O Brasil acendeu o sinal de alerta depois que países como Colômbia, Peru e Equador registraram o que vem sendo chamado de pandemia da banana. Trata-se de uma doença que tem atacado plantações em diversos continentes e, agora, chegou à América Latina e pode se espalhar pelo Caribe, regiões que concentram os maiores produtores e exportadores da fruta do mundo.

» O Serviço Nacional de Sanidade Agrária (Senasa) do Peru informa que detectou a cepa Tropical Race 4 (TR4) do fungo *Fusarium* em uma plantação de banana no departamento de Piura. No Equador, rapidamente foram adotados mecanismos de controles e pulverizações de veículos que cruzam a fronteira, para evitar a entrada da doença. Até março, a Colômbia era o único país da América Latina e do Caribe onde a TR4 havia sido detectada.

» Especialistas defendem um aprofundamento da cooperação público-privada para enfrentar a praga que castiga um cultivo essencial para a segurança alimentar global e a subsistência de milhões de pequenos produtores agrícolas.

### Selo que qualidade

» O Selo Arte, que permite o comércio de produtos artesanais de origem animal entre diferentes estados, está completando três anos com a marca de 123 concessões para estabelecimentos e 160 mercadorias, como queijos, iogurtes, doce de leite, linguiças e outros embutidos.

» A ideia da certificação nasceu depois que uma grande quantidade de queijos e linguiças foram apreendidos durante o Rock in Rio, em 2017. Os produtos, ofertados pela chef Roberta Sudbrack, só tinham autorização para serem vendidos no próprio município onde foram fabricados.

» O Ministério da Agricultura já regulamentou o Selo Arte para laticínios e carnes, e as próximas etapas preveem a inclusão de pescados e produtos de abelhas, como mel e própolis.

### Agricultura nas metrópoles

» É possível produzir alimentos saudáveis mais perto de casa, ou seja, dentro das cidades ou nas suas bordas. Estudo do Instituto Escolhas revela que, somente na região metropolitana de São Paulo, a produção agrícola pode alimentar 20 milhões de pessoas e gerar 180 mil empregos diretos. Aproximar produção e consumo é estratégico para garantir a segurança alimentar nas grandes cidades.

» A plataforma Agricultura na Metrópole traz os dados abertos do Estudo para que pesquisadores, gestores públicos e privados conheçam todo o potencial da produção de alimentos e possam incentivar a adoção de políticas públicas para o fortalecimento da agricultura urbana e periurbana.

» Ao acessar [agriculturanametropole.escolhas.org](http://agriculturanametropole.escolhas.org), pode-se conhecer dados sobre consumo, distribuição e comercialização de alimentos, além de abastecimento público (de restaurantes populares a mercados municipais).

**GASTRONOMIA /** Chefe venezuelano Miguel Ojeda faz uma síntese da comida latino-americana no Pinella, misto de restô e bar, hoje o principal point da Quadra 408 Norte. Outra novidade: trattoria abrirá as portas no Brasil 21

# Toque latino em mesa de bar

» LIANA SABO

O maiz (milho), as papas (batatas), os ajis ardidos (pimentas), o cochinito (pernil assado) e muitos outros ingredientes típicos da América bolivariana fazem parte da nova fase do Pinella, misto de restô e bar, que é o principal point da Quadra 408 Norte, conhecida por Baixo Asa Norte, um endereço só comparável na atmosfera descontraída ao Baixo Leblon, no Rio de Janeiro.

O responsável pela guinada no menu é o chef venezuelano Miguel Ojeda que, desde abril, vem praticando uma síntese da gastronomia latino-americana. “Pesquisamos e adaptamos receitas que estavam na minha memória afetiva e não seguem nenhuma regra tradicional, ou que reproduzam algum prato clássico de nenhum país. Eu quis unir e apresentar a culinária latina como um coquetel com todo seu esplendor”, explica.

Antes de desembarcar no Brasil, em junho de 2010, o venezuelano percorreu Argentina, Bolívia, Peru, Equador e Colômbia, conhecendo os sabores andinos e, nessa caminhada, numa noite em

Buenos Aires, deparou-se com a brasileira, Isabela Siqueira, com quem casou. Na pandemia, o casal lançou um projeto de delivery, no qual o consumidor é o chef ao finalizar os pratos em casa com toda a segurança. Chama-se La Pastora Gastro Combos, cujos destaques estão presentes no menu do Pinella, agora em novo horário: das 16h às 23h.

### Sabores peruanos

Lá, o happy hour começa cedo com uma sugestão de petiscos peruanos, como chili chips com queijo (tortilhas cobertas com chili de carne ou vegetariano com queijo gratinado) por R\$ 42, ou burrito (wrap na chapa, arroz andino, guacamole, queijo, patê de rocoto e pico de gallo, acompanhado de sour cream. Tem de carne, frango, pernil ou vegetariano, e os preços variam entre R\$ 27 e R\$ 40.

O que não dá para resistir e tem atraído uma freguesia cativa são receitas autorais de Ojeda (ex-Nikkei), como a do taco cochinito a la naranja (tortilha de trigo coberta com pernil suíno assado no suco de laranja, sour cream, pickles de rabanete e salsa criolla)

por R\$ 10. E ainda a quesadilla (sanduíche de tortilha de trigo na chapa recheado com queijo e chili com carne (R\$ 25), com frango assado à moda latina (R\$ 20) e com pernil suíno no suco de laranja (R\$ 35), além da versão vegetariana (R\$ 18) com feijão.

A casa comandada por Marta Liuzzi e Flávia Attuch, que completa 10 anos em dezembro (substituiu o Café da Rua 8 no mesmo endereço) não se desfez de dois ícones do cardápio clássico que era executado pela chef Mariana Bueno, hoje em João Pessoa cozinhando no Loca como Tu Madre. Antes, recebeu retoques do chef venezuelano, que manteve iscas de frango empanadas com pank, geleia de tomate, guacamole, maionese de alho defumado ou patê de rocoto (R\$ 32), em homenagem à Glaucia, e linguiça de frango ou de porco com mostarda escura (R\$ 38), no prato Fernanda, duas amigas do Pinella.

Além de cervejas artesanais, há o espumante da casa Prosecco Pinella por R\$ 69, elaborado pela vinícola gaúcha Valmarino. Funciona de terça a domingo. Telefone 3347-8334. [Instagram: @pinella408notte](http://instagram.com/pinella408notte).

Renato Raphael/Divulgação



Delícias não seguem nenhuma regra tradicional e de nenhum prato clássico de nações latinas

## Casa nova com a marca Luigi

O chef Luigi Benegiamo, que comandou restaurante no Sudoeste por 15 anos, nunca quis ter seu nome na fachada. Ao comprar o Armazém 101, do qual era cliente, preferiu chamar-lhe de Trattoria, “porque Armazém não é nada italiano”, justificava. O nome sempre foi uma alusão à quadra 101 no bairro, onde a cozinha italiana de Luigi virou referência. Depois de morto, há dois anos, o italiano da Puglia está sendo homenageado duas vezes.

Mudou para Luigi Trattoria o nome da casa, que, provavelmente, ainda este mês, instala filial no complexo Brasil 21, no lugar onde funcionou, antes da pandemia, o

self service Uai, de cozinha brasileira. A inspiração veio da filha de Luigi, Arianna Benegiamo, herdeira do restaurante que ela, primeiro, tentou vender.

Convencida pelo chef Edilson Oliveira (ex-Istambul) a manter de pé o estabelecimento, que conta com enorme clientela apaixonada pela culinária italiana, a única filha do engenheiro mecânico da categoria de stock car, que trocou Monza por Brasília, mudou de ideia. Ela e o chef, parceiro no Sudoeste, além do sócio Daniel Fernandes, que cuida da administração, estão prestes a assinar contrato com Fabiano Cunha Campos,

do Brasil 21, para tocar a Luigi Trattoria, cucina italiana na área central da cidade.

O filé à parmigiana com fettuccine Alfredo (R\$ 75,90 para uma pessoa e R\$ 135,90, para duas) é, de longe, o prato mais apreciado, “responsável por 80% dos pedidos no cardápio”, informa Arianna. Em segundo lugar vem o filé ao molho de conhaque acompanhado de espaguete ao alho e óleo e, em seguida, medalhão de filé-mignon ao molho de funghi porcini e risoto de grana padano (ambos, por R\$ 75,90 cada). A casa também funciona com delivery e take out. Telefone: 3344-8866.