

SAMANTA SALLUM samantasallum.df@cbnet.com.br

CAPITAL S/A



VOCÊ NÃO PODE LUTAR CONSIGO MESMO, POIS
ESSA BATALHA TEM APENAS UM PERDEDOR

Mário Vargas Llosa

Brechós, um bom negócio

“Além de economizar, consumidores que compram itens de segunda mão estão evitando o aumento do consumo e poluindo menos o planeta. Às vezes, a pessoa emagreceu, engordou ou simplesmente deixou de usar determinado item, que ficou parado no armário. Desde que esteja em bom estado, nós avaliamos, sugerimos o preço e ficamos com o artigo em consignação. Ou seja, o dinheiro fica disponível para o fornecedor após a venda, e a loja fica com 50% do valor como recompensa por ter cuidado de tudo”, explica Bernardo Teixeira, um dos sócios do brechó Peça Rara. A rede se prepara para inaugurar em agosto uma nova unidade em Planaltina, no Distrito Federal. Vai oferecer roupas e acessórios femininos e infantis, em excelente estado de conservação, a preços acessíveis.

Fotos: Divulgação



Expansão para todo o Brasil

A rede Peça Rara, que já possui lojas no Plano Piloto, em Águas Claras, Ceilândia e Taguatinga, está em franca expansão para diversas cidades no Brasil. Já conta com unidades franqueadas em São Paulo, Recife, Cuiabá, Goiânia, Porto Alegre e São Luís, entre outras capitais.

Na W3 Sul

A primeira Peça Rara foi inaugurada em 2007, na 307 Sul, pela empresária Bruna Vasconi. Atualmente, são 8 lojas próprias, incluindo a da 506 Sul, na W3, que vende artigos femininos, infantis e móveis. As próximas inaugurações de franquias são em Dourado (MT), no Gama (DF) e em Planaltina (DF). A expectativa é que sejam 40 unidades até o fim deste ano.



Reconhecimento

A Brasal Incorporações, presente em Brasília, Goiânia e Uberlândia, pela quinta vez, conquistou a certificação do Great Place to Work (GPTW), que divulga as melhores empresas para trabalhar. O resultado se baseia em uma pesquisa com funcionários, que avalia a percepção deles em relação à empresa em cinco dimensões: credibilidade, respeito, imparcialidade, orgulho e camaradagem.

Teleconsulta

A empresa criou um portal no qual o funcionário tem todas as informações sobre cuidados com a saúde e precisa responder semanalmente a um questionário sobre seu bem-estar. Caso apresente sintoma que chame a atenção para a covid-19, uma equipe de saúde, incluindo um médico, passa a fazer acompanhamento por teleconsulta, inicialmente.

TOP 5

Com a vacina e a flexibilização das atividades comerciais com os devidos cuidados, Brasília está ainda mais convidativa para se experimentar novos lugares e sabores. Então, a coluna vai, de tempo em tempo, dar cinco dicas do que gostamos para valorizar os produtos “made in Brasília”. O nosso “top 5”.



DELÍCIAS PARA ACOMPANHAR UM CAFEZINHO:

- Carrot Cake da Comedoria Sazonal, na Infinu (506 Sul). Uma versão surpreendente do bolo de cenoura. Leva canela, noz-moscada, recheio e cobertura de cream cheese de limão.

- Torta “dois limões sem açúcar” da Quitutices, na 315 Sul, à base de farinha de amêndoas. O creme é de leite de castanha-de-caju.

- Torta de chocolate bem pretinha, com recheio de mousse de chocolate meio amargo do Martinica Café, no Brasília Shopping.

- Panquecas com mel e manteiga do The Coffee Hut, na 213 Norte.

- Bolo de laranja com calda quebradiça de limão e açúcar e casquinhas de laranja-bahia cristalizada por cima do Gentil Café, na 410 Sul.



CONEXÃO PERU BRASÍLIA

Com 11 operações gastronômicas no Rio de Janeiro, em São Paulo e Brasília, e prestes a inaugurar mais uma na capital paulistana, o chef peruano Marco Espinoza, de 41 anos, tornou-se referência na gastronomia ao comandar restaurantes de sucesso e acumular prêmios e clientes fiéis. O mais recente empreendimento é o Cantón, inaugurado no Brasília Shopping, que oferece culinária chifa, uma fusão da chinesa com a peruana.

O melhor do Brasil

Espinoza, sócio na cidade com os restaurantes Sagrado Mar e Taypá, ambos na QI 17 do Lago Sul, tem também como sócios os irmãos Ivone e Antonio Carvalho. O Taypá recebeu o título de Melhor Restaurante Peruano no Brasil do governo do Peru. A próxima empreitada será a inauguração da dark kitchen de uma das marcas em Brasília. Uma cozinha só para delivery.



GASTRONOMIA / Duas grifes do mercado culinário brasiliense, Vila Cinco e Luca, movimentam o setor de congelados gourmets. Há pratos para todos os gostos, com opções de carnes e massas. As sobremesas, para se deliciar em casa, completam a refeição

A era do gelo

Fotos: Vila Cinco/Divulgação



No Vila Cinco, o picadinho de carne está R\$ 15,90 e o rondelli com queijo e presunto, R\$ 19,90. Promoção é só em julho

» LIANA SABO

Em tempos de pandemia, é vantagem receber pelo serviço de delivery não apenas a refeição do dia, mas todo um pacote de pratos congelados, que, até o fim de julho, estão com preços promocionais. Os pratos montados saem a R\$ 15,90, e os de massa custam R\$ 19,90. Na compra de 10 unidades, os clientes recebem mais duas como cortesia. Onde pedir?

No restaurante Vila Cinco, no qual os proprietários são quatro. Todos dispostos a atrair a clientela que ainda está em isolamento ou sem tempo para cozinhar. Os irmãos Pedro e Fabiano Bergamo mais Rubens Dutra e William Martins trouxeram para Brasília a franquia pernambucana Mercado 153, instalada na parte externa do Brasília Shopping. Há quatro anos, porém, decidiram criar, no mesmo endereço, o próprio negócio. O foco foi despertar o paladar, o olfato, a visão, a audição e o tato, daí a referência ao número cinco do nome.

“A promoção permite ter a comida do restaurante todos os dias em casa, de forma prática e rápida”, ressalta Pedro Bergamo. “Mais do que conveniência, a intenção é aliviar o bolso dos clientes com opções que já eram acessíveis, entre R\$ 21,90 e R\$ 25, e, neste mês de férias, ficaram ainda mais baratas, entre R\$ 15,90 e R\$ 19,90”, afirma o sócio.

Fotos: Divulgação



O tiramisù e o salame de chocolate são estrelas do menu de congelados criado pelo chef siciliano Gianluca Scribano, o Luca

Proteínas variadas

Em agosto, os congelados retornam para os preços normais. Os pratos contemplam todas as proteínas: carne, peixe, frango e frutos do mar, como camarão que vem com arroz cremoso e pimentões com um toque de molho pomodoro por R\$ 24,90, mesmo preço do filé de tilápia grelhado e legumes. Já na primeira faixa de preço, de R\$ 21,90, que vigora mês que vem, agora, está em R\$ 15,90, será possível pedir estrogonofe de frango com arroz integral e purê de batata-doce; picadinho de carne ao demi-glace com arroz de brócolis e farofa de bacon; parmegiana de frango com molho pomodo-

ro, muçarela, arroz branco, ervilhas; e arroz caipira com filé de peito de frango desfiado, linguicinha de frango e tomate-cereja. Ainda tem mais duas opções inspiradas na culinária do Nordeste: baião de dois com carne de sol desfiada, feijão-fradinho, calabresa e cubos de queijo coalho; e escondidinho de batata-doce com carne de sol desfiada e parmesão.

Lasanha à bolonhesa, quatro queijos, com massa fresca, shitake e champignons, alho-poró ao molho parmesão complementam o menu do Vila junto com o rondelli de queijo e presunto aos molhos pomodoro e branco. Além dos congelados, o cardápio conta com opções para al-

moço, jantar, lanche e happy hour. Encomendas pelos telefones 3047-8680 e 99254-9677 (WhasApp), pelo Goomer (<https://goomer.app/vilacino>), iFood e Rapi. Também é possível retirar os pratos congelados nas unidades do Brasília Shopping e Capital Squash (SCES, Trecho 3, Lote 3), das 11h às 21h.

Doces italianos

Depois de desenvolver três deliciosos molhos artesanais sem glúten — dois pestos e uma caponata — o chef siciliano Gianluca Scribano ou simplesmente Luca investe no universo da doçura e lança quatro sobremesas clás-

sicas italianas congeladas a zero grau. São elas: panna-cotta, salame de chocolate, semifreddo e tiramisù.

Do quarteto, a mais simples é a panna-cotta, cuja tradução significa nata cozida. Típica do norte da Itália, é, hoje, preparada em todas as regiões. Fica incrivelmente deliciosa quando se utilizam boas natas. A do Luca tem 230g e vem com calda de damasco. Doce gelado tipicamente siciliano, o semifreddo é feito de chocolate amargo, açúcar, ovos, chantilly e uma castanha. No caso, Luca substituiu a amêndoa por castanha de caju numa embalagem de 150g.

Já o tiramisù, que traduzido significa “apanha-me”, quase todas as regiões italianas reivindicam a sua paternidade, daí circularem variadíssimas receitas de mascarpone, feito de creme de queijo fresco. Outra variação diz respeito à bebida. Pode-se utilizar conhaque, marsala, amaretto, uísque, rum e até licor de café. Luca não usa qualquer bebida, “assim, até as crianças podem comer”, justifica. O salame de chocolate ao rum é uma das iguarias mais gastronômicas.

As sobremesas estão disponíveis na Pasta Madre Pães Artesanais, no Jardim Botânico; na Peixaria do Guará (QE 34, Conjunto L, Lote 3, Guará II) e no Nosso Empório e Mercaria (Avenida das Castanheiras em Águas Claras). E também com Gianluca Scribano, telefone 98211-2425.