



Geada dói no bolso dos consumidores

O clima não está dando trégua ao bolso dos brasileiros. Depois de a estiagem provocar a quebra de safra de vários produtos, elevando os preços aos consumidores, agora, é a geada que está fazendo estrago em várias culturas.

Dados do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea), da Universidade de São Paulo (USP), apontam que o plantio de tubérculos, em especial, de batatas, está sendo prejudicado pelo frio intenso.

As áreas mais afetadas são

Paraná, São Paulo, Minas Gerais e Mato Grosso do Sul. As perdas com tubérculos e folhagens estão variando entre 15% e 30%, o que pesará no orçamento das famílias.

Cálculos de economistas indicam impacto da geada de ao menos 0,2 ponto percentual na inflação oficial medida pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

A projeção é de que o custo de vida fique próximo de 6,5% neste ano, acima, portanto, do teto da meta perseguida pelo Banco Central, de 5,25%.



COOPA-DF/Divulgação

Café com gosto amargo

Se os consumidores estão sofrendo com a disparada dos preços de mercadorias do campo, os produtores de café não têm do que reclamar.

A redução da safra deste ano de pelo mesmo 17,5%, para 53,6 milhões de sacas, empurrou as cotações do grão para cima.

A saca de café está sendo vendida, nas principais regiões produtoras, entre R\$ 820 e R\$ 850. E pode chegar a R\$ 1 mil nos próximos meses, em função da falta de chuvas e do frio intenso.

Para os consumidores, que sentem o gosto amargo do café, a alta está variando entre 13% e 15%. E vai subir mais, dizem especialistas.



Edr Alves/CE/DA Press

Estrangeiros longe de terras no país

A Câmara dos Deputados colocou na gaveta o projeto de lei de autoria do senador Irajá Abreu (PSD-TO) que trata da compra de terras por estrangeiros. Aprovado pelo Senado em dezembro do ano passado, o projeto foi bombardeado pelos grandes produtores de grãos e de carnes, que não querem vê-lo tramitando.

O argumento para relegá-lo ao esquecimento é o de que há sobras de dinheiro no mundo, e chineses e europeus, grande consumidores de produtos agrícolas brasileiros, têm muito interesse em comprar terras no Brasil para produzir aqui.

Na visão de representantes do setor, com o projeto do senador Irajá Abreu aprovado, de uma tacada só, os estrangeiros se tornariam concorrentes na produção local e ainda deixariam de comprar de seus atuais fornecedores. "Teremos prejuízos para todos os lados", diz um grande fazendeiro.

VetBR reforça atuação no DF

A VetBR, distribuidora de produtos para a saúde animal, assumiu, oficialmente, as operações da Zoetis Pet no Distrito Federal. A empresa é controlada pelo fundo de private equity Aqua Capital.

Com isso, VetBR inaugurou seu sétimo centro de distribuição no país, agora, na capital federal. A perspectiva é de geração de mais emprego e renda em Brasília e no Entorno.

A Zoetis é líder em saúde animal, que desenvolve, produz e comercializa vacinas e medicamentos veterinários, complementados por produtos de diagnósticos, testes genéticos e diversos serviços. Está presente em mais de 120 países. A VetBR é reconhecida por seu know-how em distribuição, com grande experiência em armazenagem, logística e gestão profissional.

"A expansão da VetBR com a Zoetis Pet em Brasília e a construção do novo centro de distribuição no DF vai ao encontro da nossa estratégia de crescimento", diz Antonio Fontes, CEO da empresa.

Valor de produção é de R\$ 1,2 tri

A Confederação Nacional da Agricultura (CNA) estima que o Valor Bruto da Produção (VBP) da agropecuária alcance R\$ 1,238 trilhão em 2021. A projeção leva em conta dados até maio.

Em valores reais, o crescimento do VBP em relação a 2020 (R\$ 1,094 trilhão) é de 13,1%, já descontada a inflação medida pelo IGP-DI. Soja e milho são responsáveis por cerca de 45% de todo o VBP da agropecuária.

O indicador mostra a evolução do desempenho das lavouras e da pecuária ao longo do ano e corresponde ao faturamento bruto dentro do estabelecimento. É calculado com base nas safras e nos preços recebidos pelos produtores.



FOTO: DA/CE/DA Press

O ciclo virtuoso do biodiesel

Com a elevação de 10% para 12% na mistura de biodiesel ao diesel de petróleo a partir de setembro, terão que ser produzidos mais 200 milhões de litros de biocombustível. Para atender a esta demanda extra, serão esmagadas cerca de 620 mil toneladas de soja, principal matéria prima do biodiesel.

O aumento no volume de soja esmagada resultará na oferta de 500 mil toneladas de farelo da oleaginosa para ser usado na ração de animais e possibilitará a produção de quase 580 mil toneladas de frango.

O acréscimo de dois pontos percentuais na mistura do biodiesel ao diesel fóssil vai retirar da atmosfera 380 mil toneladas de CO² somente entre setembro e outubro, equivalente ao plantio de 3 milhões de árvores em apenas dois meses.

No mesmo período, deixarão de ser lançadas na atmosfera cerca de 200 quilos de hidrocarbonetos, 150 quilos de material particulado, 100 toneladas de óxido de enxofre e 1,7 tonelada de monóxido de carbono, poluentes que causam doenças respiratórias graves e até câncer.

As projeções são da União Brasileira do Biodiesel e do Bioquerosene (Ubrabio), entidade que representa mais de 40% dos produtores do biodiesel.

Ministros acertam discurso

A ministra da Agricultura, Teresa Cristina, participará, no dia 21, de reunião do Conselho Agropecuário do Sul, quando os ministros da região decidirão as mensagens a serem levadas à pré-Cúpula dos Sistemas Alimentares, em Roma, na semana seguinte.

GASTRONOMIA / Com Chicago Prime, Vinalla e Café Kopenhagen previstos para abrir até dezembro, Casapark terá 15 em operação

Shopping emplaca novas grifes

» LIANA SABO

Restes a completar 21 anos, maturidade suficiente para alçar novos voos e fazer valer a vontade de diversificar ainda mais o escopo gastronômico, o CasaPark lança a promoção anual de descontos sob o nome Liquidecora. As ofertas vão até 15 de agosto. O público poderá aproveitar as vantagens oferecidas não só pelas lojas de decoração, por meio do site vitruve.casapark.com.br, como também pelos cafés, lanchonetes, restaurantes e quiosques do centro comercial. São 12 operações atualmente, mas, até o fim do ano, serão 15.

Quem anuncia é Ivana Valença, diretora de Marketing, para quem "a maturidade é o que permite o convívio de marcas especializadas em design de mobiliário e acessórios com operações de gastronomia diversificadas". "Trazer para o shopping o restaurante de carnes especiais Chicago Prime, a loja de vinhos Vinalla e o Café Kopenhagen nos pareceu um caminho natural", conta. Segundo ela, as três grifes começam a funcionar neste semestre, "bem como outras novidades, como a Livraria da Travessa e o Centro Cultural Casapark".

Sete anos depois de fundar na 114 Sul a steakhouse Chicago Prime, que só trabalha com cortes Black Angus, Ana Carolina Chaer se vê às voltas com a montagem de mais duas operações. Na área de embarque do Aeroporto Internacional de Brasília, serão vendidos espetinhos e pratos executivos. O restaurante abrirá ao público em 15 dias, antes mesmo que o do shopping. "No espaço ocupa-

do pelo Carpe Diem, com cerca de 100 lugares distribuídos até perto da escada rolante, teremos um ambiente aberto e aconchegante, cheio de plantas, serviço à la carte, parrilla à vista e o cardápio completo do Chicago Prime", promete Carol para a quarta unidade da rede — a segunda funciona na QI 11 do Lago Sul. Atingida pela crise causada pela pandemia e por problemas administrativos, a grife fechou as lojas de Águas Claras e da Asa Norte.

A Vinalla abrirá em outubro, no primeiro andar, em parceria com a Travessa, pois "haverá passagem direta para a livraria no mesmo espaço que foi ocupado pela Cultura", explica Gabriela Alcoforado, sócia-proprietária da adega, que reúne 724 rótulos. Além de vinhos, funcionará um bistrô com o mesmo menu oferecido na loja do Gilberto Salomão, que tem, entre outros pratos, torradinhas com pasta de sirigado e sagu de vinho; magret de pato, risoto de queijo brie e maçã flambada; ravióli de pato; e alguns filés, como o que vem acompanhado de purê de batata-doce e gengibre.

Resgate do mar

Por enquanto, a novidade do shopping é o Bardot — Cozinha & Café, que abriu no último dia de 2020 e, pouco tempo depois, deixou de funcionar por causa do lockdown. Especialista em montagem de restaurantes, o proprietário Ricardo Poli não é um estranho no pedaço. Em 2008, comandou em um belo projeto do arquiteto André Alf, instalado no primeiro andar, o restaurante Laguna, dedicado a frutos do mar.

Rafael Facundo/Divulgação



Campanha Liquidecora estende descontos a pratos de 12 restaurantes

taça de vinho tinto ou branco, por R\$ 82.

O acesso externo da loja — onde ficava La Boulangerie — permite ao Bardot colocar mesas na calçada e até ombrelones funcionando como bar, das 16h às 23h. "Teremos um cardápio pequeno, com destaque para as ostras frescas com chope Heineken, nas quintas-feiras", prevê Poli, que aposta em pratos tradicionais de confecção caseira, como moqueca, filé, salmão com alcaparra e champignons servido com arroz de brócolis e batata sauté, além de risotos de frutos do mar, camarão e cogumelos.

A Casa Baco também apostou em pratos marítimos, como o arroz de polvo, escotado por uma torta de chocolate como sobremesa, por R\$ 89,90. O Marietta Italia Caffè criou um combinado no qual o cliente pode escolher entre o frango à romana e à tos-

cana, acompanhados de arroz e salada, por R\$ 33, com direito a refrigerante. Também de frango é a parmegiana que o Hum Burger oferece com arroz branco e batata frita, mais brownie e soda italiana por R\$ 37,80. Para o jantar, a sugestão é o trio de hambúrguer, batata frita e milkshake por R\$ 48,80. E, no Marvin, tanto no almoço como no jantar, há um Colorado Burger com fritas e refri por R\$ 40.

No centro do shopping, a deliciosa grife de sorvete Saborella, que também trabalha com comidinhas, propõe, para o almoço, o combinado panqueca de carne, caponata ou mista, suco de limão, um sorvete pequeno e um espresso por R\$ 42. Já o lanche sai por R\$ 39, com sanduíche, sorvete e espresso. O público também poderá se deliciar com enroladinho assado, mousse e café (R\$ 15) no Doce Bistrô; com fatia de torta de

banana ou de chocolate e uma xícara de espresso (R\$ 20,45) no Kaebisch; com uma jarra de café para três e tostex de pão de queijo (R\$39,75) no Scada Café; ou, ainda, escolher três dos seis sabores de paletas mexicanas (R\$ 20) na Viva Paletaria.

Negócio em família

Quando foi inaugurado o Casapark, no início do século — 3 de agosto de 2000 —, o diretor Ivan Valença disse: "É um lugar onde o arquiteto compra do carpete ao quadro da parede". Vinte e um anos mais tarde, o espaço é muito mais, pois incluiu cinema, restaurantes e feiras de artesanato nos fins de semana, mantendo o mesmo rigor estético da concepção original, que dá espaço ao verde.

Na noite de inauguração, o pioneiro baiano Ivani Valença, recebeu os aplausos pela entrega do shopping à cidade e disse humildemente: "Sou apenas o jardineiro daqui". Foi ele quem cuidou de todas as plantas e as levou para a obra, atesta a neta Carol, que trabalha com a mãe, Ivana, no marketing — cujo superintendente é o tio Iran Valença. Depois de passar o comando do grupo para os filhos, o empresário que adotou Brasília desfrutou, aos 85 anos, de merecido descanso, ao lado de Dona Lucía, em uma fazenda na Chapada dos Veadeiros.

SERVIÇO

O Casapark funciona de segunda-feira a sábado, das 10h às 22h, e, no domingo, das 12h às 20h, no Park Sul. Telefone: 3403-5300