

SAMANTA SALLUM samantasallum.df@cbnet.com.br

CAPITAL S/A

“A VIDA É ASSIM: ESQUENTA E ESFRIA, APERTA E DAÍ AFROUXA, SOSSEGA E DEPOIS DESINQUIETA. O QUE ELA QUER DA GENTE É CORAGEM.”
Guimarães Rosa



Minervino Júnior/CB/D.A.Press - 12/4/21



Na espera

Segmentos como o de bares e restaurantes, artesanato e moda só devem retomar esse nível de atividade por volta de 5 de outubro. Para o setor de beleza, a expectativa é em 15 de outubro. As empresas de turismo e economia criativa devem se recuperar apenas em 2022.

O calendário de retomada das pequenas e médias empresas

Projeções do Sebrae mostram que a recuperação depende totalmente do ritmo de vacinação e será diferente para cada setor da economia. A expectativa é de que, em setembro, 9,5 milhões de negócios no Brasil retomem o patamar de atividade de antes da pandemia. Essas empresas atuam em mercados como logística, negócios pet, oficinas, construção, indústria de base tecnológica, educação, saúde e bem-estar e serviços empresariais.

Oportunidades

Segundo levantamento do Serasa, nove em cada 10 empresas enxergam novos negócios gerados pela crise, ainda que 64% tenham sofrido impactos negativos da pandemia.

Forte ambiente digital

Mais de 80% das PMEs pretendem continuar apostando no ambiente digital mesmo após o fim da pandemia e 55% querem expandir os negócios no futuro breve. WhatsApp, Instagram e Facebook são os canais mais usados de vendas pelos pequenos negócios durante a crise.

Sebrae DF/Divulgação



Atendimento remoto

Para a retomada econômica, as empresas vão focar os investimentos, principalmente em ferramentas para trabalho e atendimento remoto; tecnologias para vendas e plataformas de gestão financeira.

Para jogo do Flamengo, exames de covid serão mais baratos

O Sindicato dos Laboratórios do DF (Sindilab) e o Flamengo fecharam parceria e vão oferecer testes PCR até 50% mais baratos para diagnóstico do novo coronavírus. A iniciativa vai garantir que o público possa assistir presencialmente ao jogo da Libertadores contra o Defensa, hoje, no Mané Garrincha, às 21h30.

Alexandre Vidal / Flamengo



18 mil
pessoas

Público estimado para o jogo

Para entrar no estádio

O torcedor deve apresentar o comprovante de vacinação ou o resultado do teste feito nas últimas 48h na rede credenciada pelo Sindilab. Para obter o desconto, ele deve mostrar o ingresso do jogo. O sindicato também vai realizar o exame em toda a delegação do Flamengo, no time adversário e na arbitragem.

"Esta será uma grande oportunidade para garantir a retomada das atividades e deverá ser um novo modelo de negócios para o setor privado enquanto não alcançarmos taxas elevadas de vacinação ou o vírus mantiver sua capacidade de mutação para novas variantes. Em Tóquio, por exemplo, as competições receberam público com comprovação de vacinas e testes"

Alexandre Bitencourt, presidente do Sindilab

Atendimento emergencial

Exame, Grupo Santa Bárbara, Mulier, Santa Maria, Santa Cruz, Santa Paula, Central dos Exames, Art Lab, Fleming, Labinmed e Exato Laboratório participam da ação, que contará com reforço nas equipes para atendimento emergencial.

GASTRONOMIA / Chef inglês abre a primeira casa JOK do mundo, na próxima segunda-feira, em Brasília. Restaurante aposta em culinária simples, sabores formidáveis e refeições a preços acessíveis. Há pratos para todos os gostos, inclusive opções veganas

Jamie Oliver lança marca no DF

» LIANA SABO

Nunca antes nesta cidade algum restaurante despertou tanta expectativa para abrir quanto o do Jamie Oliver, instalado no piso térreo do Venâncio Shopping, com capacidade para 200 lugares, mas apenas a metade na pandemia. Desde julho de 2019, sabia-se que a grife do chef televisivo inglês, que muito jovem se tornou uma das celebridades mais badaladas da Inglaterra, fincaria o pé na área central de Brasília. Só agora, porém, dois anos depois, o Jamie Oliver Kitchen escancara as portas de um espaço de 620 metros quadrados, na próxima segunda-feira, para apresentar ao público a gastronomia feita com técnica simples e ingredientes fáceis de encontrar, resultante em deliciosos e surpreendentes sabores a preços acessíveis.

Com o foco na sustentabilidade, o menu reúne as melhores receitas da jornada de Jamie Oliver nos últimos 20 anos ao redor do mundo, além de adaptações às tendências da culinária brasileira. É esse conceito que impera no estabelecimento — a primeira unidade da sigla JOK no planeta. Quem viabilizou a proposta é o paulista de descendência italiana Lisandro Lauretti, que está completando 10 anos de parceria com o chef inglês no Brasil. Formado no curso superior de gastronomia Anhembí Morumbi, o executivo brasileiro tem larga experiência na cozinha, como a do bufê de Nina Horta (SP), daí ter abraçado o rigor e a qualidade como obsessão. “O melhor pro-

David Loftus/Divulgação



Tempurá de salmão, croquete e pão de polenta. Entradas a partir de R\$ 14

duto é o do dia”, sentencia Lauretti, que esteve algumas vezes em Londres para desenvolver o menu com a equipe inglesa.

Para compartilhar

O cardápio é um passeio pelo mundo desde as entradas, entre as quais o pão de polenta que tem a pegada italiana, mas com toque brasileiro do coentro e da cebolinha; o taco de frango com cachaca, ambas por R\$ 14; os dadinhos de tapioca com geleia de pimenta (R\$ 19). Chega ao Oriente com taktaki de carne de gergelim, ponzu de gengibre, pepino com limão e cebolinha, wasabi e alho crocante (R\$ 29); tempura de camarão ao molho piri-piri (R\$ 34); e succulentas asas de frango na brasa, que se come com as mãos mesmo enroladas no teriyaki de gergelim tostado

Gui Teixeira/Divulgação



Casa traz um ambiente arrojado, com luz natural e um toque do inglês

e pimenta fresca (R\$ 35). E lembra o Peru, no ceviche cítrico feito, naturalmente, com o peixe do dia, leite de tigre e pimentões

Arquivo pessoal



Os sócios Jamie Oliver e Lisandro Lauretti: 10 anos de parceria

grelhados na chama (R\$ 25).

Entre os principais, a maioria vem com o passaporte do criador, como o frango frito do Ja-

mie, pão de milho com jalapeño, melancia em conserva e molho piri-piri (R\$ 45); e o burger insano de carne, queijo meia cura cremoso, pickles, molho bourbon, mostarda e tabasco (R\$ 39). Com muçarela, parmesão e rúcula fresca, a berinjela é preparada segundo técnica alemã Schnitzel e fica crocante (R\$ 39). Cotado para ser um arrasa-quarteirão é o prato de couve-flor em purê cremoso assado na brasa, avelã com especiarias e sementes de romã (R\$ 35).

Lisandro lembra que todos os pratos podem ser compartilhados com a mesa, “como Jamie faria”.

Assados no carvão

O ponto alto da casa são as carnes, provenientes de rebanhos saudáveis e certificados,

todas preparadas no forno ao carvão Josper, capaz de assar, grelhar e brasear, no mesmo equipamento, deixando ao gosto do freguês. Destaque para o tomahawk com osso (R\$ 195), serve duas pessoas; o ancho de 280g (R\$ 74); e rump steak de 280g (R\$ 69). Os cortes são servidos com abacaxi coberto com limão, além da escolha de acompanhamentos e molhos (barbecue, piri-piri, moço-verde, iogurte de jalapeño ou salsa-de-tomate).

Saladas, especialidade da grife inglesa, são um capítulo à parte e valem pela diversidade e quantidade, uma refeição completa, como a super food, ideal para veganos, porque traz grãos mistos e legumes, brócolis, beterraba, abacate, erva-doce, romã, sementes, harissa ao molho de vinagre de xerez (R\$ 29). Já o bico, pode ser adoçado com custard de coco, calda de abacaxi, sorvete de coco, crumble crocante de coco com aveia e raspas de limão siciliano (R\$ 29), além de açaí semifredo com banana (R\$ 29).

Preocupado com a alimentação infantil, é claro que o menu de Jamie Oliver terá opções para crianças, como espaguete com almôndegas, peixe assado crocante, pirulitos de frango com gergelim e minibusger de frango, que saem entre R\$ 32 a R\$ 34, cada. Na adega, há rótulos da Del Maipo e da Porto a Porto, que também responde pelo vinho em taça, branco e tinto da vinícola portuguesa Olaria e distribuído bag in box. Funciona a partir das 8h com café da manhã; almoço, das 11h às 15h; e jantar, das 18h às 0h. Telefone: 3710-3939.