



Crônica da Cidade

por Severino Francisco >> severinofrancisco.df@dabr.com.br

>> (cartas: SIG, Quadra 2, Lote 340 / CEP 70.610-901)

Mestre anárquico

João Evangelista foi uma das pessoas de inteligência mais cintilante que eu conheci. Ao registrar a morte de João, ocorrida em 4 de abril, eu não imaginava que sua presença fosse ainda tão marcante em várias gerações de brasilienses. Perguntei ao artista plástico Wagner Hermusche se se lembrava de João e ele respondeu prontamente: “Claro, foi ele que me iniciou na arte”. De maneira semelhante, João influenciou e influenciou na formação de artistas, alunos, críticos e colegas.

Tinha múltiplos talentos de professor, crítico, curador, gestor cultural e artista plástico. João foi um personagem muito importante da vida cultural e acadêmica de Brasília nas décadas de 1980 e 1990.

Era um mestre da erudição, da inteligência, da crítica e do bom humor. A erudição não era empecilho para a comunicação direta, insinuante e generosa. Deu aulas, cursos livres, cursos de extensão, organizou mostras e dirigiu o Museu de Arte de Brasília.

Em entrevista concedida à jornalista Valda Queiroz no boletim *UnB Notícias*, é possível acompanhar o brilho e a velocidade do pensamento de João. “Montaigne dizia que a filosofia é ‘aprender a morrer’. Mas houve quem dissesse também que a filosofia é aprender a viver”.

Ao ser indagado sobre o que o levou a ser um erudito, ele responde: “O interesse pela humanidade do homem. Em qualquer destas direções a história do homem foi meu referente. Mas com grande pesar por não ter podido ler a estética das ciências exatas, não entender de astrofísica, por exemplo, como entendia o meu amigo Eudoro de Souza.”

O mergulho na história não conduziu João à alienação política. Ele tinha o sentimento do mundo e integrou o grupo de professores que resistiu ao cerceamento do regime de exceção instalado a partir de 1964. A resistência culminou na criação da Associação dos Docentes da Universidade de Brasília (Adunb). João viveu 91 anos e comenta na entrevista: “Envelhecer é chato, mas é a única maneira de a gente viver bas-

tante, não tem outro jeito.”

O professor Briquet Lemos teve a satisfação de conviver com João no Departamento de Biblioteconomia da UnB. Lembra que João não era só o professor erudito e amigo de todos, mas, principalmente, uma mente aberta ao debate e à busca de novos conhecimentos. A arte não era apenas objeto de seus estudos de crítico e historiador, mas também seu campo de criação.

Briquet guarda várias pinturas e desenhos, dois deles retratos a bico de pena de dois filhos, Felipe (sim, o baterista da banda Capital Inicial) e Helena, de quem João era amigo. Os jovens se identificavam, imediatamente, com o temperamento anárquico, irreverente, bem-humorado e afetuoso de João “Os jovens da Colina, onde fomos vizinhos

por 12 anos, o admiravam muito”.

João descobriu e incentivou talentos tanto em Brasília quanto em Florianópolis. Era um grande concededor da arte popular de que é exemplo seu magnífico *Mestres do Juazeiro: cotidiano e símbolo na escultura popular*, lembra Briquet. “Visitei-o há alguns anos em Ribeirão Preto, para onde levou e ampliou sua coleção, com destaque para objetos de arte decorativa, como os vidros Mary Gregory. Cercado de beleza, não se desligava do mundo”.

PS: Errei: em crônica anterior, afirmei que João Evangelista havia criado o Museu de Arte de Brasília. Na verdade, o Museu foi criado quando Leda Watson era a diretora, mas João fazia parte da equipe. Logo em seguida, João foi diretor e fez um trabalho magnífico.

GASTRONOMIA / Em Pirenópolis (GO), o chef Juan Pratginestós celebra o legado de Gilberto Dias, sócio da Del Maipo, morto em decorrência da covid-19. O pirarucu é a estrela do cardápio, e o Prato da Boa Lembrança de 2021 da casa é um mimo para o cliente

Fotos: Montserrat/Divulgação



O Montserrat funciona de quinta-feira a domingo, na parte velha de Pirenópolis (GO)



Chef Pratginestós mostra a peça em homenagem ao amigo Gilberto

Mais delícias

SABOR DA PARRILLA

A boa gastronomia italiana praticada pelo Cantucci Osteria (403 Norte) vai dar lugar, neste domingo, a deliciosos cortes especiais preparados com esmero na parrilla por um dos sócios da casa, Andrei Prates, e o mestre churrasqueiro Luiz Alberto Costa. Os dois contam que fizeram muitos churrascos juntos e, neste, incluíram a pegada italiana da casa, representada pela brusqueta de boas vindas; provoleta com vinagre de pesto, na entrada, e os principais: brasato de costela sobre tagliatelle de grano duro e porchetta pururucada com polenta mole com toque de limão siciliano. Completa o menu o miolo de acém, corte com elevado grau de marmoreio e suculência que os americanos chamam denver. Doce de leite argentino fecha o almoço que sai por R\$ 129. Reservas: 99943-1935 (WhatsApp).

MENU AO AR LIVRE

Além de seus restaurantes, o chef Marcello Petrarca já cozinhou em muitos outros lugares, inclusive no exterior, mas será a primeira vez que comanda caçarolas no quintal. Pelo menos essa é a inspiração do evento, que agitará os finais de semana do inverno de Brasília a partir de hoje. Intitulado Quintal CCBB, com foco na música e gastronomia, vai até 15 de agosto. O chef do Bloco C e Lago se apresentará sempre às sextas-feiras com menu degustação de finger foods (R\$ 200) e sábados (R\$ 250, por casal) com jantares baseados na culinária brasileira, a partir do dia 30 de julho. Ingressos serão disponibilizados no site eventim.com.br e no [@quintalccbb](https://www.instagram.com/quintalccbb).

BOTECO EM CASA

Após quatro adiamentos em função da pandemia, o concurso Comida di Buteco está de volta. Com 16 participantes do Planto Piloto, de Águas Claras, do Guará e de Taguatinga, o evento será realizado de 30 de julho a 22 de agosto, em formato híbrido: delivery e presencial. Com o tema Raízes, os botecos poderão exercitar a criatividade com ingredientes como batata, beterraba, cenoura, batata-baroa etc. Todos os petiscos têm o mesmo preço: R\$ 27.

Montserrat evoca amigo especial

» LIANA SABO

O delicioso pirarucu amazônico preparado a vácuo, segundo a técnica sousvide, enfiado com um mix de crosta de castanhas brasileiras e escaldado por arroz malandrinho de tomate com uma pegada de alho negro para potencializar o sabor. Assim que o chef do restaurante Montserrat, de Pirenópolis (GO), Juan Pratginestós, descreve o prato da boa lembrança, elaborado em homenagem ao inesquecível amigo Gilberto Dias Avelar, sócio da importadora Del Maipo, vítima de covid-19.

Gilberto encarnou como ninguém a figura de amigo, uma instituição cantada em prosa e verso que teve, essa semana, um dia consagrado só para si — o 20 de julho. Mais que um pai, um irmão, um tio, um padrinho ou um avô, um amigo pode ser tudo isso ao mesmo tempo. Assim foi Gilberto, amável, generoso, cooperativo e um grande amigo do res-

taurateur com quem “estávamos sempre juntos, desde que teve início a parceria com a Del Maipo, há 12 anos”, lembra Juan.

Experiência amazônica

O Pirarucu pro Gilberto, como foi intitulado, é o Prato da Boa Lembrança de 2021 da casa e já está sendo servido de quinta-feira a domingo, com direito de o cliente levar para casa a reprodução exclusiva que celebra Gilberto em cerâmica de alta qualidade. O mimo é uma tradição oferecida pela Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança (criada por Danilo Braga, há 27 anos), da qual o Montserrat faz parte.

Disponível pelo período de um ano, por R\$ 120, o prato contempla o peixe mais importante do Amazonas, que está presente no cardápio de todos os estabelecimentos da região — do popular ao sofisticado — e há diversas maneiras de processá-lo. O chef Pratginestós escolheu a



O Pirarucu pro Gilberto é preparado a vácuo, com crosta de mix de castanhas típicas do Brasil, com arroz de tomate

que mais o faz lembrar do amigo durante a excursão “que fizemos ao Pará, em 2019, onde comemos muito peixe e tivemos uma experiência de viagem gastronômica maravilhosa na região

amazônica”, destaca.

Localizado à margem do Rio das Almas, na parte antiga de Pirenópolis, antes da ponte, na Rua Ramalhuda 11, o restaurante Montserrat funciona

quinta-feira, das 19h às 23h; sexta, das 16h às 23h; sábado, das 12h às 16h e das 19h às 23h; e domingo, das 12h às 16h. Telefone (62) 99688-2628. Instagram: [@montserratgastronomia](https://www.instagram.com/montserratgastronomia).



Falando com Deus

Padre Carlos Alexandre

Todos os Sábados
ÀS 18H



