



FAVAS CONTADAS



Leia mais notícias em
blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Café Cobogó/Divulgação



Arte em muitos lugares

Como irmãs, as artes não se dissociam. Sejam visuais, plásticas, cênicas ou culinárias, costumam andar de mãos dadas. Em sua terceira edição, o BSB Plano das Artes este ano focará também na gastronomia. Por 15 dias — de 21 de outubro a 4 de novembro — o brasileiro vai poder percorrer, conhecer e interagir nos espaços independentes de arte, que empregam e movimentam a economia local.

A fim de estimular a visitação espontânea dos locais, ao todo

43, o Café Cobogó oferecerá descontos especiais para os participantes do projeto que publicarem no Instagram uma foto em um dos espaços de arte marcando o @planodasartes e o @cafe.cobogo. Assinantes do Correio terão desconto exclusivo de até 10%, devendo apresentar a carteirinha do Clube do Assinante.

Criado há três anos, o BSB Plano das Artes só vem crescendo. A primeira edição reuniu 20 participantes entre galerias, ateliês e espaços híbridos que

realizam exposições e oferecem cursos de artes. Em 2019, o número subiu para 27. Devido à pandemia, no ano passado, não houve qualquer manifestação do projeto idealizado pela curadora e professora do Instituto de Artes da UnB Cinara Barbosa. “Além dos profissionais que trabalham diretamente com arte, há ainda toda uma cadeia produtiva nas áreas de turismo e lazer que podem se beneficiar de projetos como este”, declarou a curadora.

Liana Sabo /CB/D.A Press



Segunda-feira, o PF é picadinho temperado com cerveja preta, arroz, farofa, banana e ovo fri-

tos; terça, moqueca de tilápia, leite de coco e dendê com arroz, farofa e pirão e quarta, dobradinha que faz muito sucesso. Quinta tem empanado de frango na farinha panko, maionese de batata e cenoura, arroz e feijão e vai até às 22h. Na sexta, a pegada baiana vem com vatapá, bolinho de acarajé com vinagrete, arroz e farofa de dendê e, no sábado, espetinho, baião de dois, farofa, vinagrete e ovo.

Enquanto um dispenser mantém refrigerado o melhor produto gourmet da casa — embutidos Goyás Defumados, produzidos por PH Caovila —, são as mulheres que tomam conta do espaço: a goiana Daiane Martins nas caçarolas e a brasiliense Dani Estrela, terceira sócia da loja, desde 2019. Telefone: 3039-6333.

Para surpreender

Desenvolvido há mais de um ano — do design do rótulo à cor do laço, do formato do pote ao lançamento dentro de um avião — tudo que leve às alturas e faça se sentir nas nuvens ao degustar o fino e crocante disco de manteiga com amêndoas (foto), chamado Surreal, que é o mais novo biscoito da grife Dom Casero, apresentado ao público em quatro sabores: amêndoas; limão siciliano com pistache;

cacau com castanha de caju e queijo com goiabada. As receitas são de D. Dayse, que passou para os filhos Danilo e Denis e a nora Tatiane Carvalho incrementarem na produção iniciada há 15 anos. O nome da nova linha, que inclui ainda sabor de coco, laranja, café, maracujá e banana, todos confeccionados de frutas naturais, decorre da exclamação de um amigo de Denis, ao provar o biscoito: “É surreal”. Encomendas pelo telefone: 99607-3447 (WhatsApp)

Liana Sabo /CB/D.A Press



Fatura híbrida

Brasília é uma das seis capitais brasileiras que recebe o Festival Fatura Gastronomia Du Brasil, realizado pelo segundo ano consecutivo de forma híbrida reunindo jantares presenciais e mais de 100 atrações virtuais com aulas, dicas, receitas e shows de artes cênicas. A programação vai até o dia 24 e você pode acompanhar pelo site da Plataforma Fatura (faturabrasil.com.br). Cinco chefs participam do festival em seus respectivos restaurantes onde receberão colegas de fora para executarem juntos o menu. Dia 22,

Restaurante Cantón/Divulgação



Marco Espinoza (foto) dividirá as caçarolas do Sagrado Mar com Giovanna Grossi, do Animus Restaurante de São Paulo, enquanto Luiza Jabour receberá no Almería, o chef mineiro Henrique Gilberto, da Cozinha Tupis de Belo Horizonte. Dia 23, Diego Badra, do Conca, vai cozinhar com o gaúcho Ricardo Dornelles, do Firma bar, de Porto Alegre; Ronny Peterson do Aroma fará dupla com o cearense Diego Freire, do Mayú, de Fortaleza e Thiago Paraíso receberá no Ouriço o chef acreano Deocleciano Brito, de Rio Branco.

Antonio Machado/divulgação



Porquinho à mesa

Vem de muito longe o uso de assadeiras de cerâmica em formato de porquinho em Portugal. Toda a família lusitana tem a peça que usa ou já usou para assar chouriço, como eles chamam a linguiça suína. Dono da grife O Tuga, o angolano Antonio Machado mandou buscar na “terrinha” uma assadeira

que serviu de inspiração para um artista local reproduzir. “Ficou bem melhor que a de Portugal”, revela o restaurador, que está servindo a iguaria (foto) além das que já vinha produzindo feitas na telha: polvo (R\$ 285); polvo/bacalhau (R\$ 275) e bacalhau (R\$ 268), todas para três pessoas. Fica no caminho da Ponte JK. Telefone: 98403-1122.

Prato do dia

Fundado há 12 anos pelo casal Mariana Dap e Paulo Horacio Caovila na Asa Norte (Quadra 704/705), junto a uma portentosa figueira que já resistiu, com o apoio da vizinhança, a muitas investidas de corte, o Mercado Cobogó reúne objetos de arte em diversos materiais, brechó de roupas e plantas ornamentais, além de feira de livros. Nesse cenário, surgiu o Café Cobogó, com um menu variado que cobre diariamente todas as refeições, no horário das 8h às 20h. Além do cardápio de café (brunch aos domingos), chás, sucos, chocolates, doces, cervejas e drinques, há uma deliciosa comidinha de sabor caseiro oferecida de segunda a sábado por R\$ 35.

Vem do mar

Ostras e espumantes, uma combinação eleita pelos mais exigentes paladares que encontram até o sabor umami no binômio. Vindas diretamente de Santa Catarina, as ostras são servidas todas as quartas-feiras com espumante à escolha do cliente no Jijoca, localizado na 402 Sul. Para aqueles que preferem o molusco fresco, haverá a opção de cinco unidades acompanhadas com quatro tipos de molhos (vinagrete, creme de wasabi, pimenta da casa e azeite de ervas), limão siciliano e camarões por R\$ 98,88 (foto). Para os que preferem ostras gratinadas, terão opções de uma a três unidades, acompanhadas com molho da casa. Ostras gratinadas saem uma por R\$ 19,88; duas por R\$ 35,88 e três, R\$ 47,88. Reservas: 3548-9180.

Jijoca/Divulgação



CLIMA / Outubro deste ano registra maiores níveis de chuva em comparação ao mesmo período de 2020, destaca o Inmet

Fim de semana chuvoso

» JÚLIA ELEUTÉRIO

As chuvas voltaram com mais intensidade no Distrito Federal. Segundo o Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet), a estação de medição localizada no Sudoeste registrou, ontem, o maior volume chuvoso, com cerca de 26,2 mm no período de apenas uma hora, entre 15h e 16h. Sem somar esses dados, desde o início de outubro até quinta-feira, choveu na região 88,2 milímetros, que correspondem a 55% da média esperada para o mês, de 159,8mm. “Esse volume, nesse intervalo de tempo, é considerado uma chuva forte na escala”, destaca a meteorologista do instituto Andrea Ramos.

Além do Sudoeste, todas as outras quatro estações do Inmet registraram chuvas nos primeiros 14 dias de outubro, ao contrário do ano passado, quando somente a estação do Gama registrou. Andrea destaca que o período pode ocasionar fortes ventanias. “Estamos em alerta amarelo, os ventos estão de 40 a 60km/h, e no Valparaíso (GO) houve queda de árvores, descargas elétricas e alagamentos. É interessante observar que até 14 de outubro do ano

passado, a única região que estava com registro de chuva era o Gama, mas o acumulado não chegava aos 15% do previsto. Este ano está mais chuvoso, pois todas as estações estão com registros”, ressalta a meteorologista.

Em Brazlândia, choveu 54,8mm, o equivalente a 34% do previsto para o mês. No Paranoá, o registro chegou a 52,4mm, ou seja, 33% da média mensal. No Gama, choveu 44,6mm em outubro, o que corresponde a 28% do esperado para o mês. Na estação de Águas Emendadas, o registro chegou a 47,6mm, o equivalente a 30% do previsto para outubro. A meteorologista informou que a última segunda-feira (dia 11) foi o dia mais chuvoso do ano, com acumulado de 60,6mm.

Rajadas de vento

De acordo com o Inmet, a previsão do tempo para hoje e para o fim de semana é de mais chuvas, seguindo o que foi visto ao longo dos últimos dias. “A previsão de chuva vai seguir esse padrão que nós estamos observando. Na parte da manhã terá muitas nuvens e há a possibilidade de chuvas isoladas. Enquanto de tarde e de

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Vários pontos da cidade ficaram alagados depois da chuva de ontem

noite vêm com pancadas de chuvas e trovoadas, além das rajadas de ventos. Esse padrão não vai se diferenciar neste fim de semana, tendendo a persistir”, avalia Andrea. “As chuvas voltaram e a tendência dos próximos dias é manter um padrão de uniformidade, principalmente no fim de semana”, completou.

Além disso, as temperaturas nos próximos dias devem variar

entre 19°C e 30°C no DF. A umidade relativa do ar está subindo com a chegada das chuvas e terá uma mínima de 45% e máxima de 95% para o fim de semana. A meteorologista explica que é normal o tempo estar assim devido à época do ano. “A primavera é uma estação de transição, em que a gente está saindo do período com menos precipitações, que é o inverno, e indo para o mais chuvoso

que é o verão, com chuvas mais uniformes em todo o DF. Então, essa época tende a ter essas chuvas mais isoladas mesmo”, destaca. “Novembro terá mais chuvas espalhadas por todo o DF”, destacou a meteorologista.

Cuidados

Com a chegada das chuvas, 93 pontos com risco de alaga-

mentos no DF são monitorados pela Defesa Civil. Segundo o órgão, esses locais apresentam características específicas que podem causar os incidentes, principalmente durante chuvas torrenciais, como as bocas de lobo que podem entupir, áreas com desníveis, grandes áreas pavimentadas, com baixa permeabilidade do solo, entre outros aspectos.

Para alertar a população, a Defesa Civil envia mensagens de SMS sobre a possibilidade de chuvas intensas, com grande volume de água, capaz de causar transtornos. “Orientamos a população a realizar o cadastro para recebimento dos alertas. Basta enviar uma mensagem de SMS com o CEP de sua residência para o número 40199”, destaca o órgão. A Defesa Civil ressalta também algumas medidas de proteção para que acidentes sejam evitados, como ficar longe das correntes de água e não atravessar locais alagados, além de desligar a energia e fechar o registro de gás, de água, as portas e janelas da casa. É importante ligar para o número do Corpo de Bombeiros (CBMDF), telefone 193.