



# FAVAS CONTADAS

Leia mais notícias em [blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)

Liana Sabo • [lianasabo.df@dabr.com.br](mailto:lianasabo.df@dabr.com.br)

## Quem vem do mar

Desta vez está certa a vinda do Camarão Camarada, grife pernambucana nascida na praia de Boa Viagem, em 2005, que, há 10 anos, estava de olho em fincar em Brasília a primeira unidade fora do Recife. Na ocasião, esta coluna noticiou as tratativas em curso que tinham como objetivo instalar a marca na sede da Agepol, Trecho 2 do Setor de Clubes Sul, onde havia acabado de fechar as portas um restaurante de comida mineira.

Com um investimento de R\$ 9 milhões, está quase concluída no Shopping ID a obra do inovador restô que será a maior unidade da rede com uma área total de 2 mil metros quadrados — sendo 100m<sup>2</sup> exclusivo para crianças —, com espaço para eventos com duas salas menores reservadas e outras quatro que podem receber até 120 pessoas. “Brasília sempre esteve em nossos planos,

Fotos: Camarão Camarada/Divulgação



pois tem um grande mercado consumidor e gente do Brasil circulando pela cidade. Estaremos em um shopping que é uma referência na boa gastronomia e a nossa expectativa é muito grande para essa nova

atuação”, destaca Sylvio Drummond (foto), CEO do Grupo Drummatos, a holding responsável pelo Camarão Camarada e pela rede de fast food Camarão e Cia. A previsão de abertura é 14 de dezembro.

A intenção dos proprietários é abrir a casa em meados de dezembro. Para tanto, buscam imprimir velocidade na finalização da obra, a cargo da Execut Engenharia, que vem sendo a c o m p a n h a d a por Drummond, um dos executivos. A ambientação é informal e rústica, porém elegante e decorada com motivos marítimos, presente em todas as lojas da grife, que deverá totalizar 16 unidades este ano, com Brasília e Jacarepaguá, no Rio de Janeiro. Para 2022, há contratos fechados que permitirão chegar a 25 estabelecimentos no país, informa Sylvio.



## Comida farta

Se é grande a expectativa do grupo, não é menor a do público que já conhece a casa de visitas às capitais do Nordeste. A analista jurídica Sara Maria está contando os dias para provar outra vez o pastel de camarão, que degustou em João Pessoa. “Os pratos são muito fartos e têm preços bons”, comenta a brasiliense. Além do crustáceo, que dá nome à rede e comparece em diversas versões, há polvo, lagosta e peixes no cardápio desenvolvido pelo chef francês François Schmitt, que mora há 25 anos no Brasil. Destaque para os pratos brisa do mar (R\$ 199), que serve três pessoas; e grelhados do chef (R\$ 369), mix de camarão e lagosta também para três pessoas.

À frente da operação brasiliense está Eduardo Lira, que, por muitos anos, tocou a loja Camarão e Cia no Conjunto Nacional, e é ele quem vai comandar todas as etapas, como o Happy Hour Camarada, que se realiza todos os dias, inclusive nos fins de semana e nos feriados, das 17h às 20h, com chope, drinques e uísque (exceto a garrafa) pela metade do preço, além de petiscos com preços especiais.

Rota do Vinho/divulgação



## Os donos do vinho

Muito mais que loja especializada, a Rota do Vinho, da 410 Sul, é um lugar ideal para você escolher, ouvir sugestões, degustar rótulos novos ou conhecidos e saborear comidinhas muito bem feitas, que harmonizam plenamente com os goles elegidos. Isto, porque Mariana e Marquinhos Rachelle (foto) emprestam a alma ao lugar.

Como fazem nos últimos nove anos, o casal vai comandar a tradicional Wine Friday que, este ano, se chamará Wine Fair e será realizada no Iate Clube, na próxima quinta-feira, com a participação de mais de 200

rótulos de cerca de 13 países para degustação entre espumantes, brancos, rosés, tintos, vinhos de sobremesa e fortificados. Os participantes terão a oportunidade de conhecer vinhos orgânicos, biodinâmicos e veganos, além de outras tendências do mundo vitivinícola. O salão abre as portas para profissionais, das 15h às 18h30, e para o público em geral, das 18h às 22h. Queijos, frios, antepastos e pratinhos, como risoto e pasta, fazem parte da mesa, cujo ingresso sai por R\$ 200, no dia do evento, ou R\$ 170, para compra antecipada na plataforma Sympla.

## Jantar francês

O que acontece quando dois chefs franceses vão juntos para a cozinha? Pode apostar que o sabor sai redobrado. A prova será feita esta noite, no jantar que os chefs Serge Segura e Alex Desvignes protagonizarão no L'Amour du Pain, da 115 Sul, a partir das 19h. “Serviremos de entrada uma salada niçoise, seguida por um couscous marroquino como prato principal”, descreve Alex, que usará no cuscuz carne de cordeiro, frango e legumes variados com a smola de trigo (foto), que “vai bem molhadinha, com caldo de legumes especial”. De sobremesa, o confeitiro Serge prepara uma trilogia de tortas: mirtilo, limão e caramelo. Sai por R\$ 190. Pode levar o seu vinho que a casa cobra R\$ 25 na rolha. Reservas podem ser feitas pelo telefone (61) 9 8127-3570, com o chef Alex.

L'Amour du Pain/ divulgação



## Visita nobre

O barão Philippe Nicolay Rotschild (D), 66 anos, nascido em uma das mais ricas dinastias europeias, que trocou a função de banqueiro pelo mundo do vinho, levou alguns rótulos de sua adega particular para degustar, ontem, no almoço com o chef italiano Rosario Tessier (E), que caprichou no menu. Cabrito à caçadora com polenta finalizado com pasta de tartufo negro, e pecorino romano foi o carro-chefe, servido depois do primeiro prato de pasta e fagioli à malfitana com feijão branco e frutos do mar. Dono da importadora Monvin, o barão, que, há 11 anos, mora em São Paulo, veio fazer contatos para colocar o vinho produzido por ele no mercado do Centro-Oeste, considerado “muito importante” para o Grupo Rotschild. O chef recebeu, na terça-feira, o prêmio de melhor restaurante de Brasília para a Trattoria da Rosario pelo *Guia Encontro Gastrô*.

Oswaldo Rocha/Divulgação



## O néctar de Portugal

Foi com enorme satisfação que o embaixador de Portugal, Luis Favio Ramos (foto), compartilhou o aumento de 10% na exportação de vinhos do Porto para o Brasil nos primeiros nove meses de 2021, em relação ao mesmo período do ano passado, durante a degustação de exemplares da bebida, realizada na última sexta-feira, como o Taylor's Bottled Vintage Port 2016 e o Porto Tawny 20 anos da vinícola Martha's. Não só o Porto, que é um dos mais famosos produtos da terrinha, a venda de vinhos lusos, em geral, cresceram mais de 30% este ano, o que torna Portugal o segundo maior exportador para o Brasil, depois do Chile.

Embaixada de Portugal



## ECONOMIA

# A força delas para empreender

Apenas no Distrito Federal, 113 mil mulheres eram donas de negócios próprios no último trimestre de 2020

» RENATA NAGASHIMA

Estadisticamente, mulheres passam por mais desafios diários em busca do sucesso do que os homens. Desigualdade salarial, dificuldades para liderar simultaneamente uma família e equipe de trabalho e falta de confiança são alguns problemas recorrentes. No entanto, muitas mulheres estão contribuindo para mudar esse dado. O número de mulheres empreendedoras no Distrito Federal tem chamado a atenção.

No DF, 113 mil mulheres eram donas de negócios próprios no último trimestre de 2020, de acordo com uma pesquisa do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). No Brasil, estima-se que existam mais de 8,6 milhões de mulheres à frente de micro e pequenas empresas. O número é

13,53% menor que o do ano anterior, onde 9,9 milhões de mulheres tinham um empreendimento. No entanto, 2019 foi o ano que registrou mais mulheres empreendedoras, cerca de 20% a mais do que em 2016.

Hoje, no dia em que se comemora o Dia Mundial do Empreendedorismo Feminino, o *Correio* destaca histórias de mulheres que decidiram ir à luta, apesar das dificuldades e preconceitos, como é o caso da mecânica Ágda Oliver, 41 anos. Bancária, ela largou tudo para abrir a própria oficina mecânica que atende a mulheres. “Depois que comprei meu primeiro carro, comecei a passar por situações bem constrangedoras em oficinas. Eu não sabia o que estava pagando, e uma vez eu gastei um absurdo. Foram cobradas peças que nem existem no meu carro”, relata. A partir daí,

Ed Alves/CB/D.A.Press



Ágda Oliver, 41 anos, deixou de ser bancária para abrir uma oficina mecânica

ela começou a estudar mais sobre mecânica e tomou gosto. Conversando com outras mulheres, ela identificou que muitas pessoas passam pelo mesmo problema. “Quando eu encontrei o curso de mecânica no Sebrae, foi quando considerei mudar de profissão. Questionei como pode não ter algo para nós mulheres. Tantas dirigindo, e quem cuida do carro delas? Foi quando decidi abrir uma mecânica que atendesse as mulheres e prestasse um serviço de qualidade e que elas entendessem.” Foram dois anos de

muito estudo e pesquisas até a abertura da tão sonhada oficina.

Coordenadora do programa de desenvolvimento Sebrae Delas Mulher de Negócios, Renata Malheiros destaca as dificuldades culturais que tornam a vida da mulher empreendedora mais difícil. “São coisas colocadas na cabeça delas desde criança, como “oficina não é lugar de mulher”, “astronauta é coisa de menino”. São muitos os preconceitos que refletem hoje, tanto que as áreas onde as mulheres mais

empreendem são: alimentos, beleza e moda. Cadê as mulheres na ciência, robótica e tecnologia? Por que vemos tão poucas mulheres? Porque tem essa limitação desde criança”, analisa.

Fundadora da Impact Hub Brasília (do ramo de coworking), a economista Deise Nicoletto, 35 anos, depois de uma carreira dedicada a desenvolver negócios para empresas, sentiu necessidade de trabalhar em um nicho que gerasse, ao mesmo tempo, sustentabilidade financeira e também resolvesse problemas sociais. “Foi quando eu descobri a Hub, em São Paulo. Esse empreendimento me proporcionaria uma estabilidade financeira e também ajudar pessoas”, conta. A jornada de empreender sendo mulher não foi nada fácil, mas, ela afirma que gerou muito autoconhecimento e crescimento, pois aprendeu a lidar com abusos e a ter mais autoridade.

## Fim de semana será chuvoso

Ed Alves/CB/D.A.Press



A previsão do tempo para hoje, no Distrito Federal, é de umidade relativa do ar entre 60% e 95%. O céu ficará nublado, com pancadas de chuva e trovoadas isoladas. Segundo o Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet), a temperatura varia de 18°C a 26°C. “Teremos muitas nuvens e condição para chuva ao longo do dia. Essa chance de chuva permanece até domingo”, adianta o meteorologista do Inmet, Olívio Bahia. O especialista diz que Brasília, com 256mm de chuva até as 16h de ontem, superou o volume esperado para o mês, de 226,9mm.