



360
por Jane Godoy
Graus

Por Jane Godoy • janegodoy.df@dabr.com.br

Sessenta anos de cumplicidade e amor

Com uma celebração muito tocante no Santuário de Nossa Senhora de Fátima (decorada por Robinho Lemos), Maria Cândida e Gerson Monteiro Guimarães, mais os filhos, Raquel, Sérgio, Sibebe e Simone (o quinto filho, Marcelo, já é falecido), tiveram momentos de muita emoção e alegria, com a missa em ação de graças, celebrada pelo Frei Reinaldo, pelos 60 anos de casamento dos pais (bodas de diamante).

Ao final da celebração, o casal recebeu a

benção apostólica do papa Francisco, levada ao altar por Sérgio Monteiro Guimarães Neto, ao som da Ave Maria de Mascagni, cantada por Rogério Midlej e orquestra.

A família recebeu os convidados no Clube Naval de Brasília, também decorado por Robinho. Tiago Correia cuidou do cerimonial e Renata La Porta assinou o bufê. O bolo foi criado por Alessandra Lazarine e os bombons de Cirônia, pela Doces Cristalizados Art Minas. A Banda Scala, de Goiânia, animou a festa.

Fotos: César Rebouças e Júlio Dutra/Divulgação



Maria Cândida e Gerson Monteiro Guimarães



Maria Alice e Salviano Guimarães



Tiago e Márcia Correia



Sérgio Monteiro Guimarães Neto leva a benção do papa Francisco



Sibebe, Raquel, o casal Gerson e Maria Cândida, Simone e Sérgio



Mariana e Beatriz, na procissão do ofertório

“Quem planeja a curto prazo, deve cultivar cereais; a médio prazo, deve plantar árvores; a longo prazo, deve educar homens”

Kmantsu

Fotos: Raimundo Sampaio/Esp. Encontro/D.A Press.



André Lamounier, Bernardo Avelar e Guilherme Machado



Tiago Pereira e Rosário Tessier

A festa da gastronomia

O lançamento da edição especial Encontro Gastrô — O Melhor de Brasília 2021, em sua nona edição, movimentou o Brasília Palace Hotel, na noite de terça-feira (16).

Durante o evento foram anunciados os 34 vencedores do maior prêmio de gastronomia do DF. Realizada pelo **Correio Braziliense**, em parceria com a revista *Encontro Brasília* e a importadora de vinhos Del Maipo, a festa premiou os melhores estabelecimentos e profissionais da cidade, como o destaque da noite, o chef Ronny Peterson, que levou o troféu de Melhor Chef e também de Cozinha Contemporânea pelo seu restaurante Aroma.

O prêmio de Melhor Restaurante

de Brasília foi arrebatado por Rosario Tessier, chef-proprietário da Trattoria da Rosario. Outro nome, aclamado foi o do restaurante Dom Francisco, comandado pelo chef Francisco Ansiliero, que faturou a primeira colocação em Carta de Vinhos e Cozinha Variada.

Para aumentar a disputa nos próximos anos, o estreante Fuego garantiu o topo do pódio como Restaurante Revelação e Chef Revelação, para o argentino Pepe Sotelo.

O evento prestou uma bonita homenagem a Gilberto Dias Avelar, o Tio Gil, que esteve à frente da Del Maipo e morreu em janeiro de 2021. Tio Gil foi lembrado por sua contribuição para a difusão de vinhos de alta qualidade em Brasília e pelo Brasil.



Tiago Boita, Dália Aquino e Pepe Sotelo



Márcia Souto, Jael Silva e Alcionir Ricardo

CULINÁRIA / Rancho Canabrava reabre restaurante com o melhor da típica cozinha mineira. Espaço conta com instalações para atividades infantis, festas e confraternizações de empresas

Fogão de lenha dá comida boa

» LIANA SABO

Se a volta à escola animou a garotada e reforçou a importância dos laços sociais, imagine estender a liberdade dela para um ambiente aberto, ecológico e cheio de atrações, como o Rancho Canabrava. Não se trata de um programa qualquer, do tipo “vamos sair de casa”, mas de uma atividade de alta qualidade recreativa, que oferece, na área rural, passeio de charrete, arvoredo infantil, cavalgada, touro mecânico, trilha, além de uma comida para lá de gostosa.

Para alegria dos frequentadores habituais, reabriu o restaurante com culinária variada, típica das fazendas de Minas Gerais preparada em fogão de lenha em recinto bastante arejado. São tantas as panelas no fogo que se perde a conta. Destaques para o frango caipira com angu de fubá ou com angu de milho verde cozido, língua bovina preparada com vinho tinto, cupim grill ao molho ferrugem extraído do fundo da panela, contrafilé ao molho de mostarda e moela Anabeti, prato que leva o nome da cozinheira pelo trabalho minucioso de retirar toda a pele que encobre o órgão.

O restaurante só funciona nos fins de semana e feriados para o almoço (R\$ 65 para adultos e R\$ 32 para crianças de 6 a 11 anos), no horário das 12h às 16h, sob a supervisão da proprietária Anna Maria de Lucena Rodrigues,

que, ao se aposentar do cargo de editora na Gráfica do Senado, tem mais tempo para se dedicar ao empreendimento ao lado do marido José Arnaldo de Pinho Rodrigues, filho do fundador do rancho, distante 25 quilômetros da Rodoviária, com acesso do lado oposto à entrada de Sobradinho.

Vindo de Belo Horizonte para trabalhar em uma agência do Banco do Brasil, no começo de Brasília, José Arnaldo Canabrava Rodrigues comprou a terra em 1971 e deu início à criação de cavalos da raça mangalarga marchador. Ele logo ganhou o apelido de “seu Caninha”, por conta do nome Canabrava. “Uma curiosidade é que meu pai nunca bebeu”, lembra o filho, também batizado José Arnaldo.

Duas iguarias

Para diferenciar o bufê que só é visitado duas vezes por semana, Anna estipulou uma atração para cada dia: aos sábados, oferece a feijoada completa e, aos domingos, tem sempre rabada, que “de tão bem cozida, a carne solta do osso, daí retiro toda a gordura que fica na superfície e cozinho de novo para ficar light, enquanto o agrião fresco entra na finalização”, revela a autora da receita.

Além de comandar o funcionamento da cozinha que durante o lockdown “sobreviveu com o delivery”, Anna toma conta da parte social do rancho. Há um bonito espaço para festas, onde

Rancho Canabrava/Divulgação



Galinha caipira, linguiça, rabada, costelinha suína, tudo de mais característico na cozinha mineira estão no bufê

Rancho Canabrava/Divulgação



Uma das atrações é o arborismo

Su Maestri/Divulgação



As delícias da fazenda sempre quentinhas

Su Maestri/Divulgação



Os proprietários Anna Maria e José Arnaldo

as comemorações como casamentos e aniversários estão voltando a se realizar. “Você pode trazer o seu bufê ou contratar o nosso parceiro, que é a Bela Flor Eventos”, informa. A casa lançou pacotes promocionais

para confraternização de final de ano, especialmente para empresas, quando espera receber mínimo de 40 adultos.

Nessa época, a maior movimentação corre por conta de formatura infantil. Há escolas

que fecham o pacote com direito às atividades e à alimentação, como o Colégio Maria Montessori, que reservou dois dias para levar diversas turmas no fim do mês. “Outra situação são grupos de pais que se

organizam e vêm comemorar a formatura passando o dia inteiro com os filhos”, acrescenta a gestora do rancho, que cobra R\$ 125, por aluno. Reservas são necessárias, pelo telefone (61) 9 8147-0201.