



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

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

Império em ascensão

A esquina de cima da 104 Sul, que, por 30 anos, abrigou o Carpe Diem, cujas portas se cerraram no último fim de semana com uma concorrida (e já saudosa) feijoada, será ocupada em 2022 por outra grife tradicional, descendente da marca muito querida dos brasilienses: Sweet Cake. O grupo da Família Jabour, em quase três décadas (em abril completa 29 anos), já deu seis filhotes, até com outros nomes. Agora, se prepara para o mais ambicioso salto na sétima unidade: um mix de restaurante, empório, casa de vinho e padaria, inspirado nos moldes do Italy, centro gastronômico que reúne, na capital paulista, diversas operações da culinária italiana em um só lugar.

“Por enquanto, é a Casa sem Nome”, brinca Guto Jabour, ao informar que “precisa muito amadurecer a ideia sobre o que vamos desenvolver numa grande área de mais de mil metros quadrados — 700 só de varanda e restaurante com 150 lugares — contando com a cozinha”. Quem estará

a frente do negócio é a segunda geração do clã Simone e Celso Jabour, fundadores da Sweet Cake, quando os três filhos ainda eram crianças. Os dois últimos, Guto e Luiza, casados, respectivamente, com Bianca Gregório e Thiago Lyra, tocam o restaurante Almeria, instalado há quase um ano no Clube de Golfe.

Os quatro jovens, todos com menos de 30, irão se ocupar a partir da próxima semana — quando Fernando La Roque entregar as chaves do imóvel, cujo ponto o quarteto adquiriu — da reforma que planejam estar terminada no mês de maio. “Será uma evolução do Almeria com comida de estilo mediterrâneo em fusão com a cozinha brasileira”, arremata Guto Jabour, que atua com Bianca na gestão, enquanto a irmã Luiza, que comanda as caçarolas, vai, em janeiro, com Thiago, para a França, onde se formou, e a outros países europeus garimpar ideias para a nova empreitada.

Arquivo pessoal



Luiza Jabour e o marido, Thiago Lyra; e o irmão Guto com a mulher, Bianca Gregório

Conselho de pai

Depois de diminuir a equipe para enfrentar o período mais difícil da lockdown, os Jabour estão a todo o vapor empregando quase 300 pessoas no império que se consolida e vai “para 400 colaboradores”. Começou em 1993, com uma loja na QI 21 do Lago Sul; a segunda funciona na 412 Sul; e a terceira Sweet Cake abriu as portas no começo do ano, na 408 Norte. Na mesma QI 21, há o restaurante Terroir, da chef primogênita Gabriela Jabour, enquanto o irmão Guto com duas sócias administra o Wine Garden, no Pontão. A sexta operação é o Almeria, prestes a ser reprisado com muito mais intensidade no coração da Asa Sul. Sobre ele, Celso Jabour adverte: “Trata-se de um comércio que absorve muito, poderá crescer, e vocês têm de ter em mente que, após um fim de semana estrondoso, segunda-feira também abrirá as portas”.

Contribuição peruana

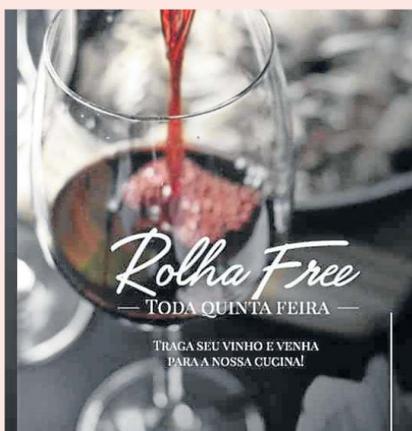
Os embaixadores passam, mas a ação diplomática fica. Desde que o então embaixador do Peru no Brasil, Hugo Zella, patrocinou, em 2008, o segundo festival peruano no Bierfass trazendo o chef Marco Espinoza (foto), de quem se tornou cliente e amigo quando servia em Buenos Aires, a culinária andina faz sucesso na capital federal. Espinoza fincou raízes no país, comanda diversos restaurantes e é sempre muito prestigiado pela missão oficial do Peru, como no documentário *A rota da gastronomia peruana em Brasília*, de pouco mais de 30 minutos, que a embaixada vai exibir, amanhã, on-line no Facebook, às 14h (horário Brasília) e às 12h (horário em Lima) focando o Taypá, o Sagrado Mar e o Cantón, comandados pelo chef. Veja no link <https://www.facebook.com/Lbrasilia/>.

Estreia em grande estilo

A 16ª Vinum Brasilis, maior feira do país especializada em vinhos brasileiros, que começa hoje e vai até amanhã, na Ascade, traz, pela primeira vez, rótulos do cerrado goiano. Ao lado de gigantes do setor, como Miolo, Salton, Aurora, Perini, Pizzato e Maximo Boschi, está a Serra das Galés, de propriedade do médico Sebastião Ferro, que produz 600 toneladas de uva por ano, em Paraúna, distante 156 quilômetros de Goiânia. Na estreia, a vinícola goiana surpreendeu o júri técnico que avaliou às cegas 28 rótulos para escolher os melhores espumantes, brancos e tintos, em que justamente o Muralha Premium 2020, um blend de Syrah e Touriga Nacional, emplacou o terceiro lugar. O concurso, que se realiza pela oitava vez, revelou outra estreante, a vinícola Fabian, que conquistou duas premiações — melhor tinto com Pinot Noir e segundo melhor espumante com o rosé Intuição, empatado com o rosé Viticcio — sendo a grande vencedora da feira.



Divulgação/Vinum Brasilis



Divulgação/Toti Cucina

Só vacinados

Estão presentes 25 vinícolas, expondo 180 rótulos para degustação e compra, além de produtos do terroir brasileiro, como queijo, embutidos, sucos e cafés. Os visitantes poderão manter contato direto com produtores, enólogos e outros especialistas da área dispostos a sugerir vinhos para abastecer a adega de casa. Não se esqueça de levar o seu cartão de vacinação, segundo exigência do Governo do Distrito Federal (GDF) para entrar no evento, que se realiza nestes dois dias, das 18h às 22h, com ingresso vendido na hora, por R\$ 140.

Leve o seu

Falando em vinho, uma ótima promoção especial do Toti Cucina (E) permite que você leve o seu para harmonizar com o delicioso menu, sem precisar pagar a rolha. Só nas quintas-feiras.

Almoço de forno

Atento à demanda do mês de dezembro, o chef do Inforno Burger D'Italia, Rodrigo Melo, sócio responsável pelo cardápio, decidiu servir a saborosa linha de burger assado no forno a lenha também no horário do almoço, das 11h às 15h30, de quinta-feira a domingo. O delivery acompanha a iniciativa, que “vem atender às sugestões de nossos clientes”, ressalta o chef.

Com 160g de Blend Angus, envolto em massa de fermentação natural de 48h, o Burger vem com aioli, bacon artesanal do chef Leo Hamu e queijo prato; o di Dante (foto), com queijo stracciatella, tomate confit, rúcula e crispy de cebola; e o di Magnus, cheddar, cebola caramelizada, bacon e aioli, por R\$ 43 cada. Já o di Sordi (R\$ 49) traz fonduta de brie, crispy de parma e cebola caramelizada. Pedidos pelo WhatsApp (61) 9 9844-7889.

Fabrizio Rodrigues/Divulgação



Inforno Burger/Divulgação



Loi não desistiu

Foi um choque quando vi apagada a imagem do chef Salvatore Loi no tapume que cobre a reforma do restaurante que teria o seu nome, na 403 Sul. Da surpresa à esperança: “pode dizer que não desisti de Brasília, logo darei notícias boas”, ligou o chef, envolvido com “a finalização da compra do quarto restaurante Moma, que, em breve, será inaugurado na Rua dos Pinheiros, em São Paulo”.

EXECUTIVO / Determinação foi publicada ontem e revogou, também, texto que proibia aglomerações no Eixão

GDF encerra a W3 do Lazer

» RENATA NAGASHIMA
» BERNARDO GUERRA*

O Governo do Distrito Federal (GDF) decidiu encerrar as atividades da W3 do Lazer a partir do próximo domingo. A determinação foi publicada no *Diário Oficial do DF* de ontem, após o Executivo local avaliar que o fechamento da via resultou em um impacto negativo no comércio da região. No texto, o governador Ibaneis Rocha (MDB) também revogou o decreto que proibia as atividades com aglomeração no Eixão do Lazer.

Inicialmente chamado de Viva W3, o projeto fechava a via aos domingos e feriados entre as quadras 503/703 e 512/912 Sul, funcionando exclusivamente para caminhadas, corridas, bicicletas e veículos não motorizados. Adotado pelos brasilienses como W3 do Lazer, o projeto foi lançado em junho de 2020, junto com a reabertura do Eixão do Lazer, que estava fechado desde março do mesmo ano devido às medidas adotadas no combate ao novo coronavírus. Quando a rodovia voltou a receber

o público, ficaram proibidas atividades recreativas e esportivas que gerassem aglomerações.

O GDF justificou que a decisão de fechar a W3 foi tomada no período mais grave da pandemia para oferecer uma opção de passeio ao ar livre à comunidade, quando havia muitas restrições. Agora, com clubes, parques e outras opções de lazer em pleno funcionamento, o Executivo local não vê mais a necessidade de manter a medida. O governo investiu R\$ 24,8 milhões em um pacote de obras na W3 Sul, que inclui estações de metrô, reforma de calçadas, paisagismo, sinalização, melhoria asfáltica, troca de iluminação por LED e colocação de novas lixeiras.

Morador da 709 Sul, o tatuador Samuel Florencio Maia, 39 anos, lamenta o fim da W3 do Lazer. “Todo domingo, eu frequentava, assim que começo, passei a levar meu filho para passear, brincar e andar de bicicleta”, conta. Ele acredita que a mudança vai diminuir o bem-estar de quem vive na região. “Eu moro na beira da W3 e é barulho de

Bernardo Guerra/Divulgação



Marilene abriu uma loja na W3 e queria realizar feiras no domingo

carro toda hora e acidente também, então, domingo era muito tranquilo, era um momento de descanso e silêncio muito necessário para nós”, acrescenta.

Luiza Bastos, 70 anos, mora na 709 Sul há 15 anos, de frente para a via W3, e vai sentir falta do espaço para fazer caminhada e passear

com o cachorro. “Eu comecei a ir, andava sozinha e com o meu cachorro pela W3. Era muito bom.” Dona Luiza diz que vai sentir falta da movimentação do público. “Em 15 anos, eu nunca vi tanta gente passeando e se divertindo na W3, deu vida para a cidade. Deviam continuar”, pede.

Comércio

Em novembro, o presidente do Sindicato do Comércio Varejista do Distrito Federal (Sindivarejista), Edson de Castro, enviou ao governador Ibaneis Rocha um ofício pedindo o fim da interdição da via. Segundo Castro, o fechamento da W3 Sul trouxe “amargos prejuízos” não só ao comércio imediatamente próximo, mas para estabelecimentos, como a supermercados, restaurantes, bares, lanchonetes e farmácias que funcionam nas quadras 100, 200 e 300.

De acordo com o sindicato, a queda no faturamento passou de 30% por mês depois de junho de 2020. “A W3 sempre foi um problema. Com a via interditada, ficamos com muito mais lojas fechadas, tanto por causa da pandemia quanto por causa dos domingos. Isso atinge muitos supermercados e comércios que os brasilienses não vão andando”, argumenta.

No entanto, Maria Tereza Moulaz, 31 anos, proprietária do Mercado do Café, na 509 Sul,

diz que a W3 do Lazer transformou os domingos e os feriados nos melhores dias de vendas. “Nós não abríamos nos domingos e nos feriados, justamente porque a W3 era ‘morta’ nesses dias. Quando se iniciou a W3 do Lazer, passou a ter uma circulação maior de pedestres, de pessoas e de família, e nós começamos a abrir e foi um impacto extremamente positivo para o nosso negócio. A gente começou a ter uma visitação de uma maneira que a gente nunca imaginava”, relata.

Revendedora da loja ColaBora, na 507 Sul, Marilene Pereira, 51 anos, abriu o estabelecimento há 15 dias, com expectativa de realizar feiras e eventos aos domingos e aos feriados na W3. “A loja vai permanecer aberta, mas viemos para cá justamente com o intuito de ter essas feiras, não temos certeza ainda. Foi uma quebra total de expectativas, a gente espera que ele (Ibaneis) volte atrás”, afirma.

* Estagiário sob a supervisão de Guilherme Marinho