



360 por Jane Godoy
Graus

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

"Se quiser encontrar em qualquer parte amizade, doçura, poesia, leva-as contigo!"

Georges Duhamel



Ricardo Maia, Patrícia Maia e Eduardo Farah

Fotos: Erivelton Viana/Divulgação



Alexandre Barreto, Eduardo Nery, Kátia Cubel e Márcio Carvalho

A empresa que fez bodas de prata

Para destacar marcas, empresas, instituições e profissionais, valorizando o trabalho dos clientes, dando-lhes visibilidade, atributos e diferenciais, surgiu em Brasília, em 1996, a Engenho Comunicação.

Sob a batuta da jornalista matogrossense Kátia Cubel, a sede está em Brasília mas o alcance é global.

Reúne cases de sucesso no Brasil e no exterior. Propicia atendimento aos clientes em português, inglês e espanhol.

Na terça-feira (30), Kátia Cubel e sua equipe receberam convidados para a comemoração dos 25 anos de existência, no Espaço Renata La Porta, no Lago Sul, quando a chef apresentou "um lanche natalino" dos deuses! O background musical ficou a cargo do

produtor cultural Kaká Guimarães.

O ponto alto da festa foi a entrega das doações de brinquedos, a pedido da anfitriã, para o Hospital da Criança José Alencar.

Peço licença para agradecer aqui, pela homenagem que fizeram à memória de meu marido, Jair Evangelista da Rocha, que, durante 30 anos, sonhou e lutou pela construção daquele hospital, uma realidade desde 2011.

Ao completar 10 anos em atividade, o maior orgulho é ter em seus registros mais de 5 milhões de atendimentos. Muita emoção!

Muitos agradecimentos à aniversariante Engenho Comunicação e muitos cumprimentos à sua idealizadora, Katia Cubel. Gente que faz.



Danielle Moreira, o artista plástico Tarcisio Viriato e a chef Renata La Porta



Kaká Guimarães, entre a administradora de Brasília, Ilka Teodoro, e Basília Rodrigues

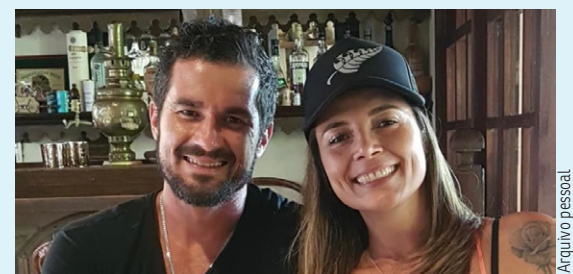
>>PAINEL

AMANHÃ É DIA DE VESTIR A COR LARANJA! / "Durante a pandemia, a violência contra as mulheres cresceu 20% nas cidades brasileiras. Não podemos assistir a isso passivamente. Temos que mudar essa realidade urgente. É a união de toda a sociedade por uma causa global", afirma Luiza Helena Trajano, presidente do grupo Mulheres do Brasil. Com essa convocação, Luiza Trajano e Janete Vaz (foto) sugerem a todas as mulheres a "dizer SIM à Caminhada pelo Fim da Violência contra Mulheres e Meninas, neste chamado do Grupo Mulheres do Brasil, para reunir todos nesta causa urgente e grave, que machuca nossa sociedade". Uma iniciativa que integra uma campanha internacional da ONU, de combate à violência contra mulheres e meninas, cujo tema é: vida e dignidade para todos. Vamos caminhar juntos e mostrar que não aceitamos mais que mulheres e meninas sofram violência. Amanhã, às 9h, no Parque da Cidade, Praça Jatobá, Estacionamento 13. A largada será às 10h. Pede-se que todos vistam uma camiseta ou peça na cor laranja.



Arquivo pessoal

>>PINCELADAS



Arquivo pessoal

•Um casal harmonioso em todos os sentidos, Tana Rosa e Raphael Poubel (foto), que fazem "quase tudo juntos", festejou as bodas de flores e frutas ou seja, quatro anos de casados. Ativistas, defensores ferrenhos da natureza e dos animais, o nome dado a quem faz 4 anos de casado só poderia ser esse mesmo.



Arquivo pessoal

•O Instituto dos Advogados do Distrito Federal (IADF) reuniu advogados no sábado (27), no restaurante Três-os-Montes, para um jantar de confraternização de fim de ano. O presidente da entidade, Eduardo Licurgo, fez as honras da casa e recebeu o advogado Pedro Gordilho (foto) e demais convidados, para uma noite muito agradável.



Julia Bandeira/More Filmes

•O encerramento da exposição virtual Brasília Museu Aberto, aconteceu no Panteão da Pátria, na quinta-feira (26). Uma das mais empolgadas com a beleza e ineditismo da apresentação sobre a lateral do Panteão da Pátria, como sempre, foi a inquieta e dinâmica secretária de Turismo do DF, Vanessa Mendonça (foto).

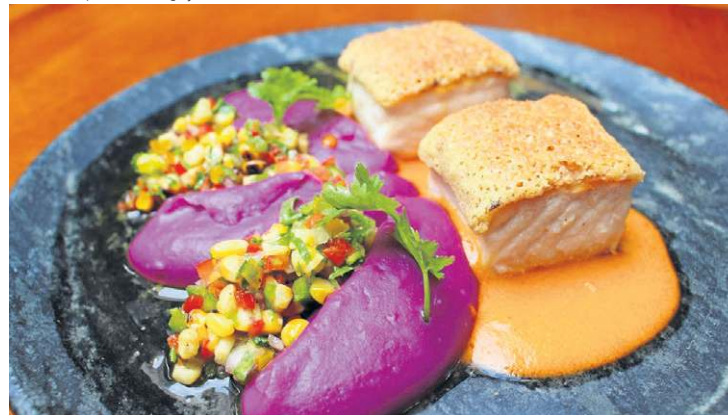
GASTRONOMIA / Berço de alimentos nutritivos e saudáveis, o bioma do Centro-Oeste ainda é pouco valorizado por falta de conhecimento do consumidor. Dois eventos ajudam a quebrar esse tabu

Cerrado Tropicano/Divulgação



Pirarucu empanado com cerveja preta. Chef Leandro Nunes

Cerrado Tropicano/Divulgação



Pescada em crosta de castanhas. Chef André Castro

Cerrado Tropicano/Divulgação



Lombo de sol com canjiquinha. Chef Gil Guimarães

A diversidade dos pratos do cerrado

» LIANA SABO

Este ano, o mês de dezembro dedicado à data máxima da cristandade, que é o Natal, parece ser também o mês do cerrado. O primeiro, que começou na quarta-feira, sendo o mais longo, vai até o dia 23 e se chama Cerrado Tropicano, desenvolvido em três restaurantes da cidade: Casa Baco, Authoral e Le Parisien. O segundo, Cerrado Wine, é breve e contempla só este fim de semana.

Começou ontem e oferece até domingo no Porto Vittoria, à beira do Lago Sul, menu harmonizado com bons rótulos da Del Mai-pou ou com a espuma da Stella Artois. O Instituto Sociedade População e Natureza (ISPAN), ONG que há mais de 30 anos atua pela preservação do cerrado, decidiu bater nas portas da gastronomia e conquistou, no mínimo, três chefs parceiros para a sua empreitada. Embora o Cerrado seja fonte de vitaminas e minerais, "muitos consumidores ainda não têm a prática

de olhar para esses alimentos e os inserir na alimentação", observa Teresa Peres de Castro, assessora técnica do instituto. Ela nota que isso decorre da "falta de conhecimento sobre como aproveitar os produtos" e prega um consumo consciente de alimentos produzidos com respeito e que envolvam comunidades locais.

Defensora do cerrado no prato, a pesquisadora Ana Paula Jaqueta, professora de gastronomia do Instituto Federal de Brasília (IFB) ressalta que o gourmet brasileiro, ao privilegiar os alimentos do nosso bioma, estará contribuindo para a geração de renda e manutenção dos modos de vida tradicionais.

O chef Gil Guimarães, que há muito tempo adquire insumos do pequeno produtor rural, elaborou lombo de sol com canjiquinha e cajuzinho do cerrado (R\$ 59), servido na Casa Baco, restaurante instalado com entrada privativa no shopping Casa Park; já o chef do Authoral, André Castro, para quem é responsabilidade dos cozinheiros do Cerrado fomentar o consumo de produtos locais, optou por uma pescada em crosta de castanhas brasileiras, creme de moqueca,

Cerrado Tropicano/Divulgação



André Castro, Authoral

musseline de batata doce roxa e vinagrete de milho tostado no óleo de babaçu (R\$ 74). O Authoral fica na 302 Sul, Bloco A.

Completa o trio o chef paraense Leandro Nunes, formado na escola de culinária Le Cordon Bleu de Paris, que apresenta pirarucu empanado com cerveja preta, pimenta de macaco, molho tártaro e chips de batata (R\$ 48) no restaurante Le Parisien, na 103 Norte, Bloco B. Leo, como é chamado o chef, espera que a campanha Cerrado Tropicano "possa

Cerrado Tropicano/Divulgação



Gil Guimarães, Casa Baco

trazer mais atenção para nosso bioma, para ajudar as famílias que vivem do extrativismo sustentável". Ele e os outros dois colegas compram seus produtos diretamente da Central do Cerrado ou de produtores locais.

Disponíveis no almoço e no jantar, os pratos darão direito ao cliente levar para casa, de brinde, um ímã de geladeira que homenageia as quebradeiras de coco babaçu e os agricultores familiares, cujo trabalho é valorizado pela Ong e pelo portal Cerratinga, que disponibiliza

aos internautas uma lista de endereços onde possam comprar alimentos nutritivos e saudáveis.

Música no lago

Além do menu assinado pelo chef Erievânio Souza e harmonizado com vinhos, como o nome indica, o Cerrado Wine traz uma programação musical diversificada, como os DJs Handerson Oliveira, Mafra e Maraskin, Allan Massey, Georgia W, Cazuza in Concert, Gael, Amy Reggae House e Elton Marques, que começa hoje a partir das 13h e amanhã, a partir das 12h.

"Minha inspiração para criar os pratos foi justamente a degustação harmonizada com os vinhos", declara o chef, que procurou desenvolver receitas contemporâneas com arroz de pato, com margret, brunoise, calabresa, azeitonas pretas finalizado com crispe de couve; risoto do cerrado com abobrinha, alho, cebola e tomate sweet grape e penne à bolonhesa de vitelo finalizado no vinho tinto.

Completa o cardápio moqueca da terra com arroz de coco e farofa de nozes. Há entradas de carpaccio e tabua de frios e duas sobremesas: brownie de chocolate e nozes com

Cerrado Wine/Divulgação



Cerrado Wine: tábuas de frios e risoto do cerrado



chantilly de morango e brigadeiro com essência de baunilha. Os pratos custam a partir de R\$ 40 e os vinhos, R\$ 90.

Cerrado Wine é organizado pelos empresários Maurício Rodrigues e Ygor Brito, os mesmos criadores da Vila Jeri e do Trust Gastronomia Intimista, que sediam agora no Porto Vittoria a quarta edição do evento, cujo ingresso pode ser adquirido na bilheteria digital a partir de R\$ 10, meia entrada e R\$ 20, inteira. Veja a programação: https://www.instagram.com/cerrado_wine/.