



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

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

## Pudim de Natal

Castanhas, panetone, frutas vermelhas — sabores que despertam as melhores lembranças da época natalina. São encontrados de muitas formas — bolos, tortas, molhos, musses, sorvetes —, mas quase nunca em pudim. Coube ao chef Francisco Antonio de Avelar Neto, 43 anos, que já pode ser considerado o rei do pudim da cidade, inovar nas receitas lançando o Pudim de Natal. Para agradar crianças, adultos e gourmets.

Kiko, como é chamado desde a infância, estudou gastronomia até no exterior e cozinha superbem, mas, quando quis desenvolver a doce iguaria, acabou “aprimorando a receita que aprendi ainda adolescente, com minha mãe”, confessa o chef. Há quase um ano, ele abriu uma lojinha no Fashion Mall (302/303 Sul), denominada Pudim do Kikin, numa sugestão de um amigo publicitário que decidiu rimar o doce com o apelido do autor. Lá, são vendidas variações da sobremesa saborizadas com uísque, licores, café e outras delícias.

São mais de 14 sabores, entre doce de leite, Romeu e Julieta e Jack Daniel’s que vêm em tamanho individual de 120g (R\$ 9); médio de 600g (R\$ 35) e família, de 1kg (R\$ 52). Além desses, é possível montar o seu próprio mix em uma caixa com quatro unidades, de 120g (R\$ 35), e embalagens para presente. Entre as novidades desenvolvidas para as festas, destaque para o pudim de pistache; amêndoas com o autêntico licor amaretto italiano; panetone com frutas cristalizadas, produzido pelo chef Ville Della Penna; chocotone com gotas de chocolate e frutas vermelhas, como amora, morango e mirtilo, com calda de amora.

Fotos: Gabriel Lima/Divulgação



## Pegada italiana

Kiko Avelar é dono de extenso currículo. Sempre gostou de cozinhar, mas foi estudar direito e depois história, quando descobriu na faculdade a existência do curso do Senac para cozinheiro profissional. A partir daí, seguiu em importantes escolas de gastronomia, como Le Cordon Bleu, em Otawa, Canadá; e trabalhou em restaurantes, como o Paradiso CineBar, a Sorella Rotisserie e o Lampião, onde foi finalista, em 2017, do festival Comida di Buteco.

A origem da mãe, Silvia Menitti, garantiu ao filho



cidadania italiana, obtida há mais de 10 anos. Nos últimos quatro, Kiko se tornou membro da FIC Brasília, filiada à Federazione Italiana Cuocchi, sendo consultor gastronômico de várias casas, como o gastrobar Lampião, no Guará, onde foi premiado, o Softown, no Park Sul e o Café do Lago, além de ministrar cursos de cozinha italiana.

Pudim do Kikin funciona de segunda a sábado, no horário das 10h às 18h. Encomendas com Mara no telefone 99173-9351 ou no instagram @pudimdokikin.

## Batida certa

A Belini está com um panetone para lá de bom. Produtora do tradicional bolo italiano de Natal, desde a sua inauguração, em 2001, nos últimos tempos a casa aderiu à fermentação natural de 72 horas, até que, em dezembro de 2020, contratou o craque Frederico Tomé, de 38 anos, que trouxe algumas melhorias ao panetone. Nascido em Angatuba, interior de São Paulo, onde é conhecido por Fred, o chef participou do Campeonato Mundial de Panetones, na Itália, oportunidade em que desenvolveu a receita com frutas cristalizadas italianas e uvas passas australianas. Aqui, os insumos

são brasileiros como os ovos caipiras e manteiga de alta qualidade, que apresenta o teor certo de umidade.

“Juntou-se uma equipe constantemente treinada e atenta a cada etapa do processo de fabricação, que envolve a batida certa da massa, o tempo de crescimento, a composição das massas no tempo certo e a inserção dos insumos na quantidade e tempo exato em cada momento”, explica Luiz Guilherme Carvalho, sócio-diretor da Belini Pães e Gastronomia, instalada na 113 Sul. Além do tradicional panetone com frutas cristalizadas (R\$79, o quilo) há mais quatro variações de chocolate, nutela, doce de leite e limão siciliano por R\$ 89, o quilo cada. Encomendas pelo telefone: 99327-5865.

Belini/Divulgação



## Milagre na Torre

Grças à ousadia e à versatilidade de dois cozinheiros, oriundos da Praia de Pipa (RN), foi possível a um grupo de oito empresários cometer a façanha de abrir um restaurante em um dos principais cartões-postais da cidade, no qual é proibido usar fogo para cozer os alimentos. Trata-se da Torre de TV, por cuja exigua cozinha passaram rapidamente inúmeros chefs da cidade que tiveram de trazer quase pronta a comida para ser servida em memoráveis lançamentos gastronômicos, como os festivais da Abrasel. Para driblar as regras de tombamento do monumento histórico, Marcos Nery e Matheus Brito optaram por um sistema de cocção totalmente elétrico no local que se chama Mezanino, aberto no final de novembro.

“Para muitos, o que os dois chefs estão fazendo nessa cozinha é um milagre, mas para nós isso se chama competência e confiança”, declara Lucas Batista, um dos sócios do empreendimento, que contou com o patrocínio do BRB e de sete empresas, que “acreditaram no sonho junto com a gente”, enaltece Rafael Godoy, outro sócio. A ambiciosa proposta abrange café da manhã, almoço e jantar. No menu, cupim assado por 6h na manteiga de garrafa, pirão de queijo, farofa de castanha de caju, chips e banana da terra (R\$ 79); stinco de cordeiro com canjica ao vinho branco com brie e ervas (R\$ 98) e galinha cozida na panela, legumes assados, purê de batata baroa e farofa de banana com baru (R\$ 67), entre outros. Reservas pelo instagram: @meza.nino.

Minervino Junior/CB/D.A.Press. Isto e Brasília.



## Poucas calorias

Em meio à comilança típica de fim de ano, que tal moderar um pouco a ingestão e economizar calorias sem deixar de curtir bons sabores? Com o cardápio Ravenna, que é servido no Restaurante Norton (2º andar do Hotel Meliá, do Brasil 21) você poderá obter no máximo 300kcal e tem a opção de escolher entre duas sugestões na refeição de quatro etapas. Começa por creme de cogumelos ao perfume de tomilho ou caldo de espinafre com queijo gorgonzola; salada niçoise com molho de mostarda Dijon ou romana de folhas e pera grelhada com redução de balsâmico. No prato quente, há lombo de pirarucu com abobrinha e cenoura salteadas no azeite com molho de maracujá e picanha bovina grelhada com molho chimichurri e arroz com couve-flor e bacon de peito de peru. Já a sobremesa oferece panna cotta com calda de frutas vermelhas ou maçã assada com uva passa em suco de limão, laranja e tangerina — tudo por R\$ 78, no almoço e no jantar com direito a 3h de cortesia do estacionamento. Reservas pelo telefone: 3218-5550.



**ALAGAMENTO /** População tem papel importante para evitar o entupimento das bocas-de-lobo. O descarte irregular é passível de multa, que varia entre R\$ 216 e R\$ 22 mil. Próximos dias devem ser de céu nublado

# Lixo e chuva causam transtornos

» PABLO GIOVANNE\*

Com a temporada de chuvas no Distrito Federal, a obstrução de bueiros e bocas-de-lobo em decorrência do lixo descartado irregularmente volta a atormentar a cidade. Alagamentos, inundações e enchentes são frequentes em várias regiões administrativas, exigindo reforço dos órgãos de zeladoria da capital federal. Em paralelo ao trabalho emergencial de limpeza, a Agência Reguladora de Águas, Energia e Saneamento Básico do Distrito Federal (Adasa) e o Serviço de Limpeza Urbana (SLU) têm divulgado campanhas de conscientização para que a população faça o descarte adequado do lixo. Ação foi intensificada nos últimos dois meses, justamente pela proximidade do período de chuvas.

## Problema conhecido

O empresário e comerciante de Arniqueira, José Ribamar, 60 anos, conhece bem o problema do descarte irregular de lixo na cidade. Ele afirma que, quando chove na avenida principal da cidade, as bocas-de-lobo entopem com o lixo. “Elas não suportam a quantidade de água da chuva, então alaga tudo e fica impossível atravessar a rua. Esse problema acontece em quase toda a avenida principal do Areal, e

não é um problema atual, isso já tem anos. Os lixos descartados irregularmente entopem tudo. É ruim para os comerciantes e para os moradores que precisam se deslocar na chuva”, diz.

## Ações necessárias

De acordo com os dados do SLU, em 2020, foram recolhidas pelo poder público 603 mil toneladas de entulho em logradouros e vias públicas, em locais inapropriados e nos dias e horários incorretos da coleta. A Subsecretaria de Desenvolvimento nas Cidades informou que, durante todo o ano de 2021, 75 mil bueiros limpos no Distrito Federal, mas a Pasta reconhece que a manutenção não é fácil e depende da população. “O governo aproveitou a estiagem nos meses de junho a novembro para reforçar a manutenção e limpeza das bocas-de-lobo nas cidades. O principal foco é desobstruir os bueiros e permitir que as águas possam escorrer livremente, sem empedimentos e evitando, assim, os alagamentos”, afirmou o subsecretário Flávio Araújo.

Os papas-entulhos surgem como alternativa para o descarte de materiais que não são lixo doméstico e que colaboram com as obstruções das bocas-de-lobo. A utilização dos equipamentos cresceu, no último ano, em 100%, mas nem todas as regiões têm o equipamento. Em 2020, a quantidade

Carlos Vieira/CB/D.A.Press



Em 2021, foram 75 mil bueiros limpos no Distrito Federal, mas a manutenção é o desafio

disposta foi de 22,4 mil toneladas, sendo que os equipamentos não estão disponíveis em todas as regiões administrativas.

## Sensibilização

O presidente do Serviço de Limpeza Urbano (SLU), Silvio de Moraes Vieira, em entrevista recente ao *CB Poder* reiterou que o serviço de limpeza urbana trabalha, em conjunto com

as administrações regionais, que possuem os papas-entulhos, e que têm um grande desafio. “Conversamos com os moradores e orientamos sobre o descarte correto. Isso tem sido bastante interessante e feito sucesso entre a população. Também orientamos que a população baixe o Coleta DF, aplicativo SLU já disponível para Android e iOS. Ele é superinteressante, além da educação ambiental, pois explica

o que pode ser descartado, ele orienta como encaminhar o material, realizar a separação e informa quais os dias de coleta convencional e seletiva”, pontua. O descarte irregular de lixo é passível de multa que varia entre R\$ 216 e R\$ 22 mil. O subsecretário esclareceu que, além papas-entulhos distribuídos nas regiões administrativas, é possível solicitar ajuda das administrações regionais para o

recolhimento do lixo depositado em locais indevidos. “Se pudéssemos pedir e deixar um recado, pedimos que a população não jogue lixo nas vias públicas e descarte corretamente o lixo e entulho — estes nos pontos do SLU. Nos ajudará bastante em manter a nossa cidade limpa”, informa.

## Previsão do tempo

O alerta para evitar alagamentos é importante porque o tempo deve continuar chuvoso nos próximos dias. Hoje, a expectativa é de céu nublado pela manhã, com a possibilidade de chuva fraca pela tarde. As temperaturas variam de 17°C, como mínima, e 29°C, máxima. Segundo o Climatempo, ao longo do dia prevalecerá vento moderado, com rajadas que podem alcançar os 24km/h. A umidade relativa do ar deverá ficar entre 45% de mínima a 90% de máxima.

“Para os próximos dias, a tendência é que seja o mesmo clima. Estamos em um corredor de umidade que vem do leste do Amazonas e, querendo ou não, afeta o clima no DF trazendo essa instabilidade para o fim de semana”, esclareceu a meteorologista Andrea Ramos, do Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet).

\*Estagiário sob a supervisão de **Juliana Oliveira**